BLAUPUNKT

[sl] Navodila za uporabo

Pečica
5B10M0050

Vsebina

Namenska uporaba 4

Pomembni varnostni napotki 4
Splošno 4
Halogenska žarnica 5

Vzroki poškodb 5
Splošno 5

Namestitev in priključitev 6
Priključitev na električno omrežje 6
Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu 6

Varstvo okolja 7
Varčevanje z energijo 7
Okolju prijazno odstranjevanje 7

Spoznajte svoj aparat 8
Upravljalno polje 8
Načini gretja in funkcije 9
Temperatura 9
Notranjost aparata 10

Pribor 10
Priložen pribor 10
Vstavljanje pribora 10
Dodatni pribor 11

Pred prvo uporabo 12
Čiščenje notranjosti pečice in pribora 12
Čiščenje pribora 12

Upravljanje aparata 12
Vklop in izklop aparata 12
Nastavitev načina gretja in temperature 12
Hitro segrevanje 13

Čiščenje 13
Primerna čistilna sredstva 13
Čiščenje aparata 14

Ogrodje 15
Montaža in demontaža ogrodja 15

Vratca aparata 16
Montaža in demontaža vratc pečice 16
Demontaža in montaža stekel vratc 17

Kaj storiti ob motnjah? 17
Preglednica motenj 17
Menjava žarnice na stropu pečice 18

Servisna služba 18
Številka E in številka FD 18

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu 19
Splošna navodila 19
Kolači in pecivo 20
Narastki in gratinirane jedi 23
Perutnina, meso in ribe 23
Zelenjava in priloge 26
Jogurt 26
Akrilamid v živilih 26
Sušenje 27
Vzhajanje testa 27
Odtaljevanje 28
Testne jedi 28

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.

Slike v teh navodilih služijo zgolj orientaciji.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Po odstranitvi embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

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

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

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

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

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

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

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

Pomembni varnostni napotki

Splošno

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Če se zaletite v odprta vrata aparata, se lahko poškodujete. Med uporabo in po njej morajo biti vrata aparata zaprta.

⚠ 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.

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 13*
- 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.

Namestitev in priključitev

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Aparata ne vgradite za okrasna ali pohištvena vrata. Nevarnost pregrevanja.

Priključitev na električno omrežje

Orodje lahko priključi samo pooblaščen strokovnjak. Obvezno je treba upoštevati predpise pristojnega dobavitelja električne energije.

Če je aparat nepravilno priključen, garancija v primeru poškodb ne velja.

Pozor!
Če je poškodovan priključni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali ustrezno usposobljen strokovnjak.

- Aparat pri montažnih delih ne sme biti pod napetostjo.
- Aparat ustreza zaščitnemu razredu I in dovoljeno ga je priključiti le na ozemljeno vtičnico.
- Minimalne zahteve za omrežni priključni kabel so naslednje: H05 V V-F 3G 1,5 mm².

⚠ Opozorilo – Smrtna nevarnost!
Nevarnost električnega udara v primeru stika z električno prevodnimi deli.
- Električnega vtiča se dotikajte samo s suhimi rokami.
- Električni kabel vedno izvlecite neposredno pri vtiču in nikdar za kabel, saj se lahko tako poškoduje.
- Električnega vtiča nikoli ne izvlecite med delovanjem aparata.

Upoštevajte naslednja navodila in se prepričajte, da:

Opombe
- električni vtič ustreza vtičnici.
- je presek električnega vodnika primeren.
- je ozemljitveni sistem nameščen po predpisih.
- električni kabel (po potrebi) zamenja le električar. Nadomestni električni kabel je na voljo pri servisni službi.
- ne uporabljate nobenih večkratnih vtičnic/ razdelilnikov in podaljševalnih kablov.
- je pri uporabi zaščitnega stikala okvarnega toka uporabljen le tisti z znakom ⌧. Samo ta znak zagotavlja izpolnjevanje trenutno veljavnih predpisov.
- je električni vtič vedno dosegljiv.
- električni kabel ni prepognjen, stisnjen, spremenjen ali prerezan.
- električni kabel ni v stiku z viri toplote.

Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu

Pritrdite vse premične dele v in na aparatu z lepilnim trakom, ki ga lahko odstranite brez sledi. Ves pribor (npr. pekač) s tanko zaščito iz kartona na robovih spravite v ustrezne predale, da preprečite poškodbe aparata. Med prednjo in hrbtno stranico v notranjosti vstavite karton ali podobno zaščito, da preprečite udarce ob notranjost steklenih vrat. Pritrdite vrata in, če obstaja, zgornji pokrov z lepilnim trakom prilepite na stranice aparata.

Shranite originalno embalažo aparata. Aparat transportirajte le v originalni embalaži. Upoštevajte puščice za transport na embalaži.

Če originalna embalaža ni več na voljo

Zapakirajte aparat v zaščitno embalažo, da zagotovite zadostno zaščito pred morebitnimi poškodbami pri prevozu.

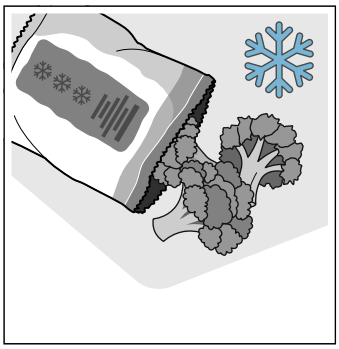
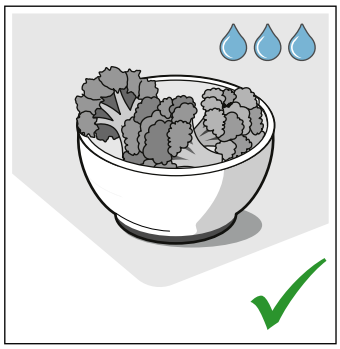
Aparat transportirajte v pokončnem položaju. Aparata ne držite za ročaj vrat ali priključke na hrbtni strani, saj se lahko poškodujejo. Na aparat ne odlagajte težkih predmetov.

Varstvo okolja

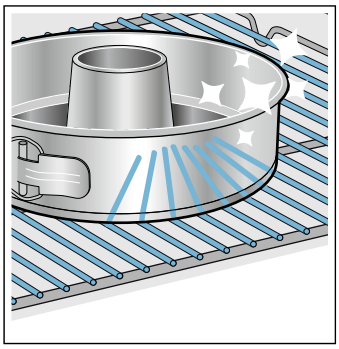
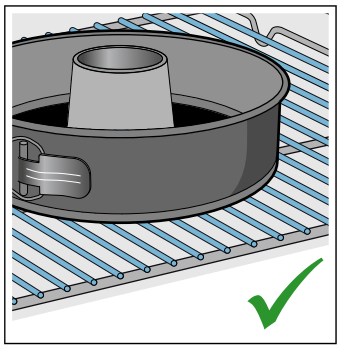
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

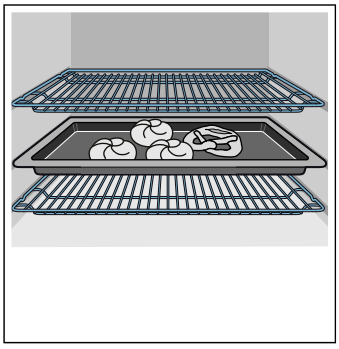
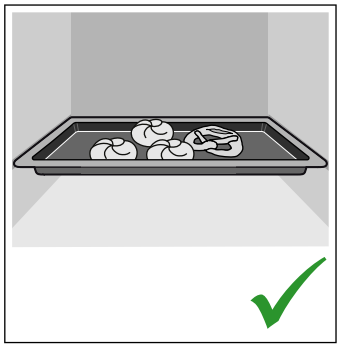
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.

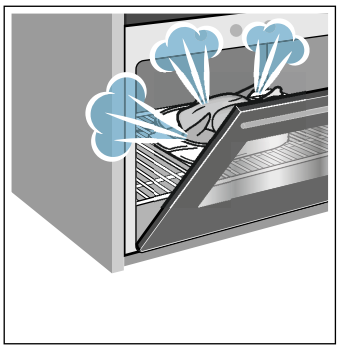
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.

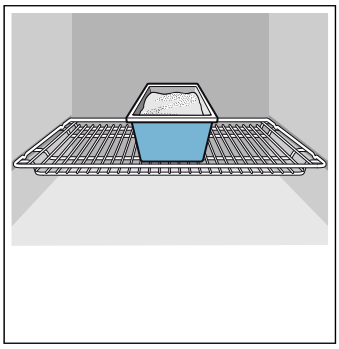
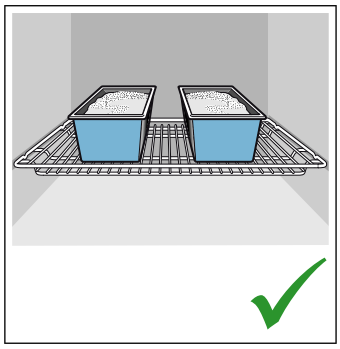
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.

- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



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

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

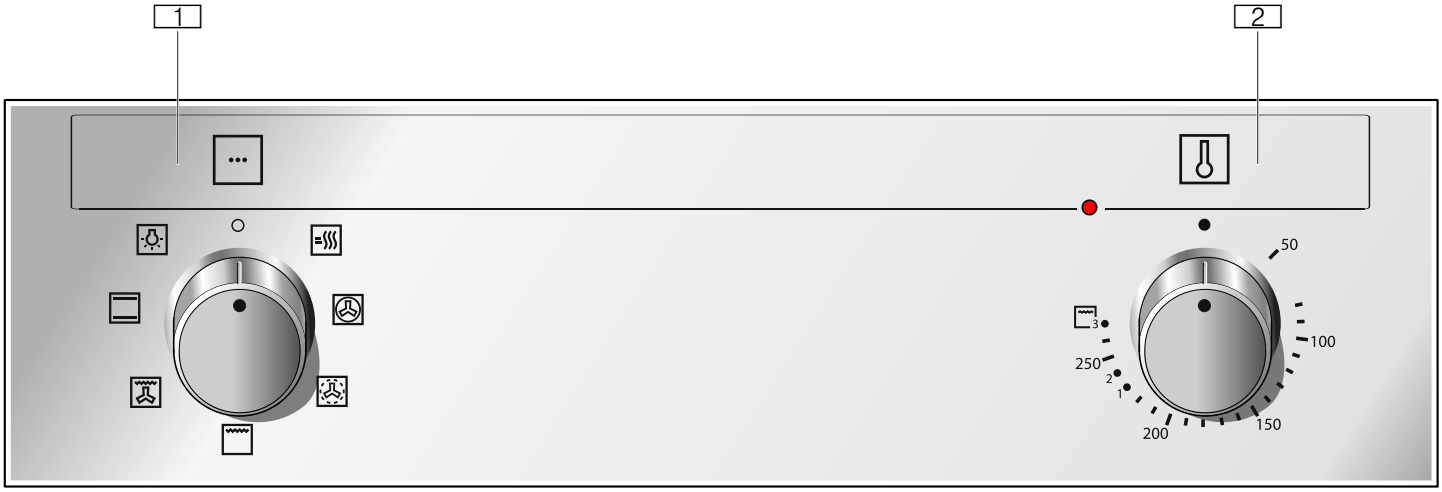
Spoznajte svoj aparat

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

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

Upravljalno polje

Na upravljalnem polju lahko nastavljate različne funkcije aparata. Tu sta prikazana pregled upravljalnega polja in razporeditev upravljalnih elementov.



1 **Stikalo za izbiro funkcije**
Z izbirnim stikalom nastavite način gretja ali druge funkcije.
Izbirno stikalo lahko iz ničelnega položaja obrnete v levo ali desno.

2 **Temperaturni regulator**
S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo za način gretja ali izberete nastavitve drugih funkcij.
Temperaturni regulator lahko iz ničelnega položaja obrnete samo v desno do prislona. Bolj ga ne morete obrniti.

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

Načini gretja in funkcije

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.

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

Način gretja		Uporaba
	3D-vroč zrak	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja po pečici toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
	Blag vroč zrak	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.
	Žar, velika površina	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
	Pečenje na žaru z ventilatorjem	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklapljata in izklapljata žar in ventilator. Ventilator vrtinči vroč zrak okrog jedi.
	Zgornje/spodnje gretje	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.

Druge funkcije

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

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

Temperatura

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

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

Položaj		Pomen
●	Ničelni položaj	Pečica ne greje.
50-275	Temperaturno območje	Nastavljiva temperatura v notranjosti pečice v °C.
1, 2, 3	Stopnje žara	Stopnje žara za žar, velika površina . **1** = stopnja 1, nizka **2** = stopnja 2, srednja **3** = stopnja 3, visoka

Prikaz temperature

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

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

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

Notranjost aparata

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

Odpiranje vrat aparata

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

Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

Hladilni ventilator

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

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

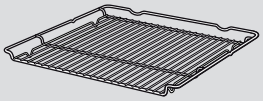
Da se po delovanju pečica čim hitreje ohladi, hladilni ventilator deluje naprej.

Pribor

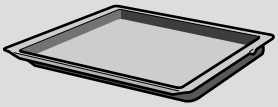
Vašemu aparatu je priložen raznolik pribor. Tukaj si lahko preberete informacije o priloženem priboru in njegovi pravilni uporabi.

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



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



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

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

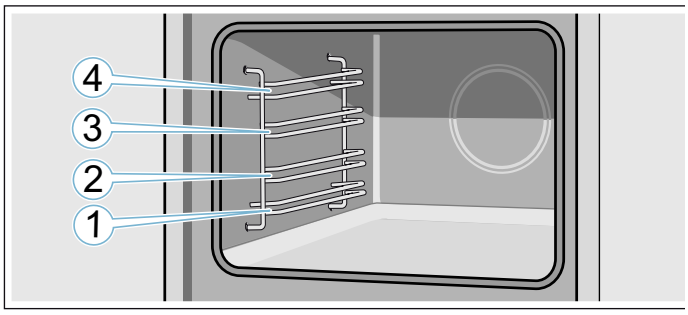
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta.

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

Vstavljanje pribora

V notranjosti pečice so 4 višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

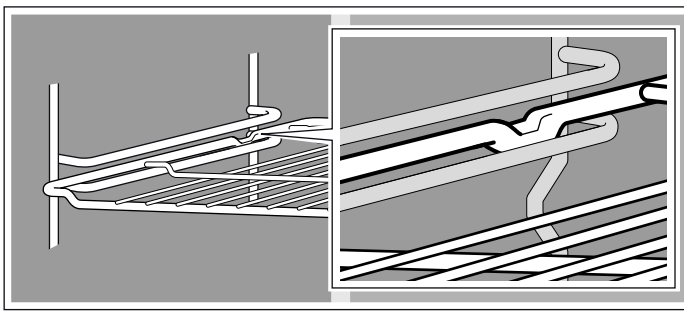
Pri nekaterih aparatih je v notranjosti pečice najvišja višina označena s simbolom za žar.



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine.

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

Pri vstavljanju pribora v notranjost pečice pazite, da je izbočeni del zadaj. Samo tako se bo zaskočil.



Opombe

- Pekač z obema rokama trdno držite na obeh straneh in ga potisnite naravnost v ogrodje. Med vstavljanjem pekača ne premikajte v levo in desno. Sicer boste pekač težko vstavili. Emajlirane površine se lahko poškodujejo.
- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost pečice vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost pečice tako, da se ne dotika vrat aparata.
- Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.

Dodatni pribor

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

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

Opomba: Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). ⟶ *"Servisna služba" na strani 18*

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.
Rešetka za pekač Za meso, perutnino in ribe. Vstavi se v univerzalni pekač za prestrezanje maščobe, ki kaplja, in mesnega soka.
Univerzalni pekač s premazom, ki preprečuje prijemanje Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pecivo in pečenke se lažje ločijo od pekača.
Plitvi pekač s prevleko proti oprijemanju Za kolače v pekaču in drobno pecivo. Pecivo se lažje loči od pekača.
Profesionalni pekač Za pripravo velikih količin. Idealen npr. tudi za pripravo musake.
Profesionalni pekač z vstavno rešetko Za pripravo velikih količin.
Pokrov za profesionalni pekač S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalni globoki pekač.
Pekač za pizzo Za pizze in velika okrogla peciva.
Pekač za žar Za peko na žaru namesto na rešetki ali kot zaščita proti brizganju. Uporabljajte ga le v univerzalnem pekaču.
Kamnita plošča za peko Za doma pečen kruh, žemljice in pizze s hrustljavim dnom. Kamnito ploščo za peko je treba vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.
Steklen pekač Za pražene jedi in narastke.
Izvlečni sistem enojni Z izvlečnimi vodili na ravni 2 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.
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.

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.

Pazite, da v notranjosti pečice ni ostankov embalaže, kot so npr. delci stiropora. Pred segrevanjem očistite gladke površine v notranjosti pečice z mehko, vlažno krpo. Dokler se aparat segreva, zračite kuhinjo.

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

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

Po navedenem času trajanja izklopite aparat.

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.

Čiščenje pribora

Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop aparata

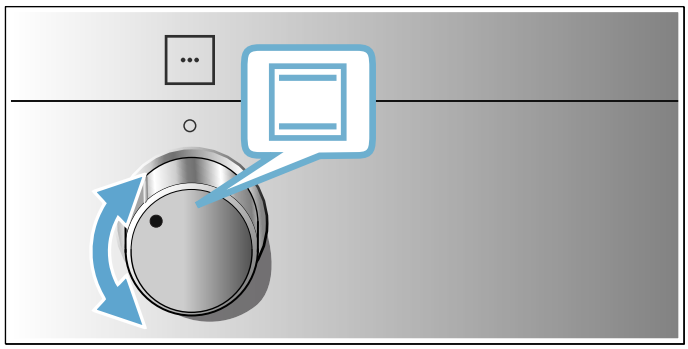
Z izbirnim stikalom vklopite in izklopite aparat. Takoj ko premaknete stikalo iz ničelnega položaja, se aparat vklopi. Za izklop aparata vedno obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Nastavitev načina gretja in temperature

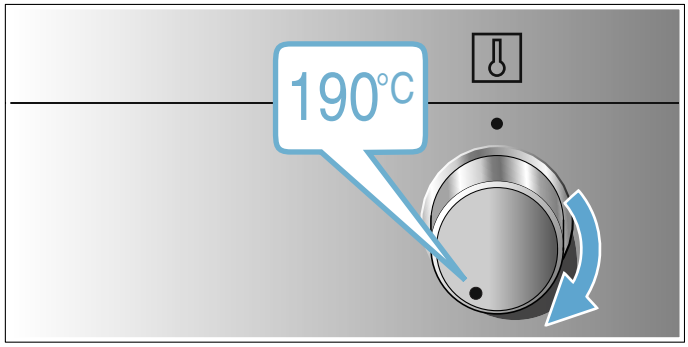
Z izbirnim stikalom in temperaturnim regulatorjem povsem preprosto nastavite aparat. V preglednici načinov gretja najdete najprimernejši način gretja za posamezno jed.

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.

Za izklop pečice nastavite izbirno stikalo na nič.

Sprememba

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

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja.

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

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

1. Izbirno stikalo nastavite na .
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.

Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.

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

Najbolje je, da nato uporabite:
- 3D-vroči zrak

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.

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

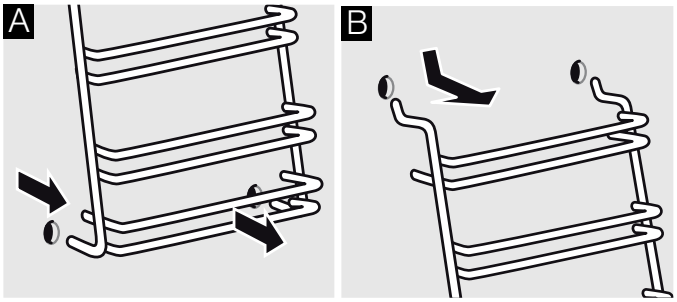
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

Montaža in demontaža ogrodja

Ogrodje lahko odstranite in ga očistite. Pečica mora biti hladna.

Odstranitev ogrodja

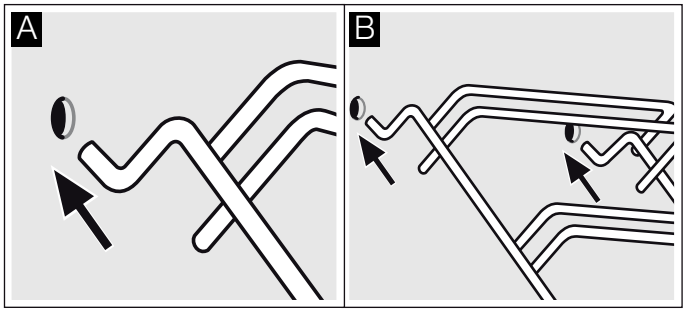
1. Ogrodje držite spodaj in ga potegnite nekoliko naprej. Podaljške v spodnjem območju ogrodja izvlecite iz pritrditvenih odprtin (slika A).
2. Nato ogrodje poklopite navzgor in ga previdno vzemite ven (slika B).



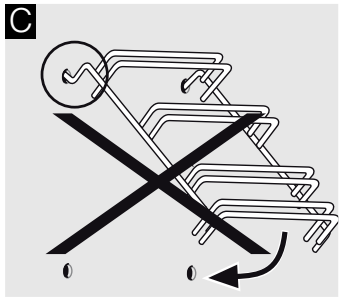
Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

1. Oba kaveljčka nad ogrodjem vstavite v zgornji luknji. (Slika A-B)

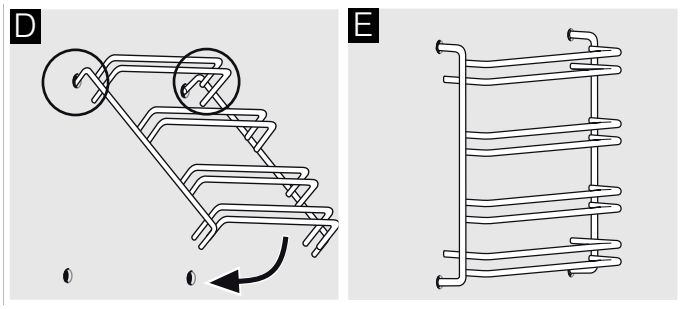


Opozorilo
Napačna namestitev!
Ogrodja nikoli ne premikajte, dokler nista oba kaveljčka popolnoma zasidrana v zgornji luknji. Emajlirani sloj bi se lahko poškodoval in počil (slika C).



2. Oba kaveljčka morata biti popolnoma vpeta v zgornji luknji. Nato ogrodje počasi in previdno pomaknite navzdol in ga vpnite v spodnji luknji (slika D).
3. Obesite oba dela ogrodja na obe stranski steni pečice (slika E).

Ob pravilno nameščenih ogrodjih je razdalja med zgornjima višinama vstavitve večja.



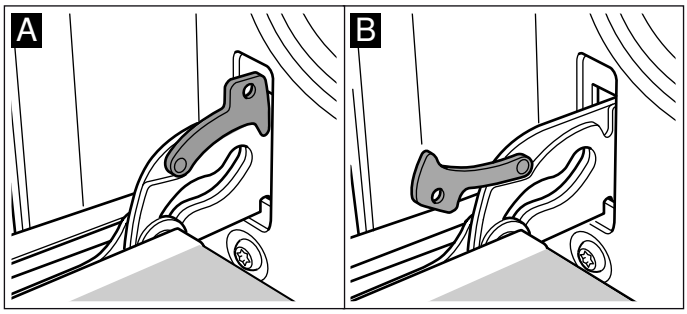
Vratca aparata

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

Montaža in demontaža vratc pečice

Če želite odstraniti in očistite tekla vratc, lahko vratca pečice demontirate.

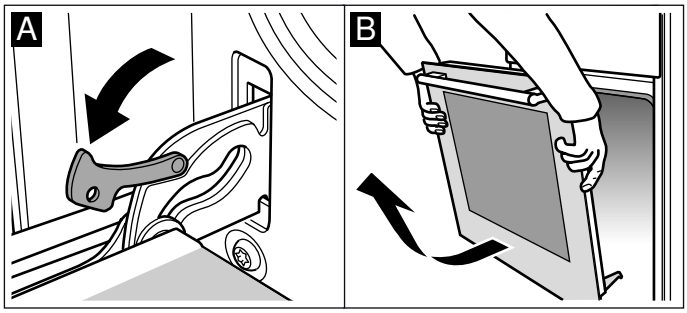
Tečaja vratca pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika A), so vratca pečice zavarovana. Demontaža ni možna. Ko sta zaporna vzvoda za demontažo vratca pečice odprta (slika B), so tečaji zavarovani. Ne morejo se zapreti.



⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!
Če tečaji niso zavarovani, se zaprejo z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. pri demontaži vratc pečice povsem odprta.

Demontaža vratc

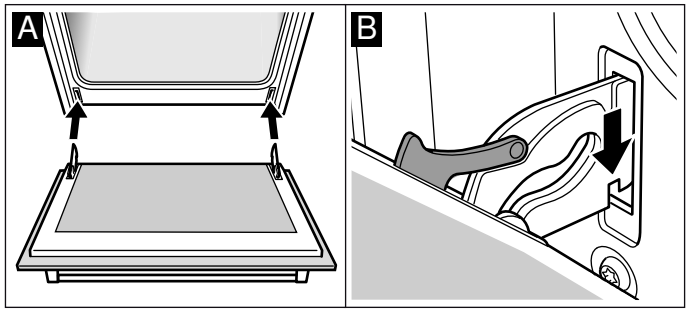
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



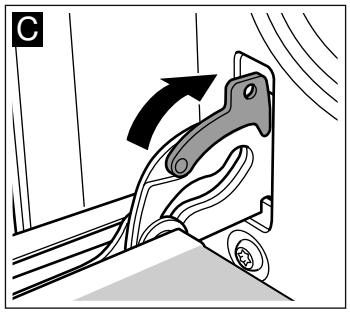
Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc pečice bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtino (slika A).
2. Zareza na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (slika B).



3. Ponovno zaprite oba zaporna vzvoda (slika C). Zaprite vratca pečice.



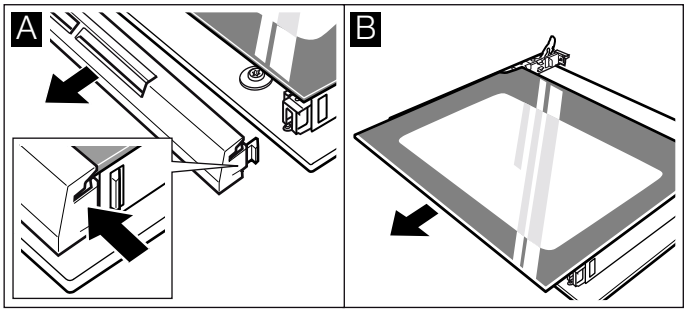
⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža

1. Odstranite vratca pečice. V zvezi s tem preberite razdelek *Odstranitev vratc pečice*. Vratca pečice položite na krpo, tako da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen s prsti pritisnite levo in desno. Izvlecite pokrov (slika A).
3. Dvignite zgornje steklo in ga izvlecite (slika B).

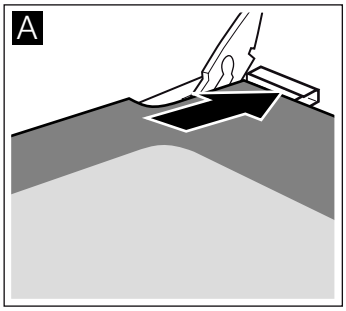


Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!
Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

Vgradnja

1. Zgornje steklo držite na straneh in ga poševno vstavite. Steklo je treba potisniti v odprtine na spodnji strani. Gladka površina mora biti na zunanji, groba površina pa na notranji strani. (slika A).



2. Namestitev pokrov zgoraj na vratca pečice in ga pritisnite ob njih. Bodite pozorni, da se pravilno zaskoči v utora na straneh.
3. Ponovno namestite vratca pečice. V zvezi s tem preberite razdelek *Namestitev vratc pečice*.

Pečico lahko 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.

Preglednica motenj

Če vam priprava kakšne jedi ne uspe, preberite razdelek *. Jedi smo za vas preizkusili v svojem kuhalnem studiu*. Tukaj najdete uporabne nasvete in informacije glede kuhanja in peke.

Napaka	Možni vzroki	Odpravljanje napak/informacije
Pečica ne deluje.	Pregorela varovalka.	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka v okvari.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji oziroma druge kuhinjske naprave delujejo.
Pečica ne greje.	Prah na kontaktih	Gumbe nekajkrat obrnite v levo in desno.

⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!
Popravila, ki niso opravljena strokovno, predstavljajo nevarnost. Popravila lahko opravi samo tehnik naše servisne službe.

Menjava žarnice na stropu pečice

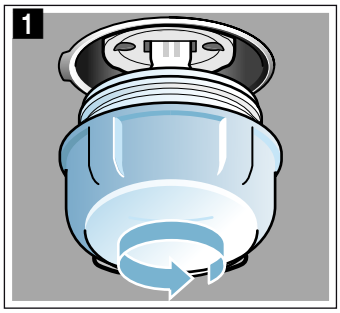
Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 25 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.

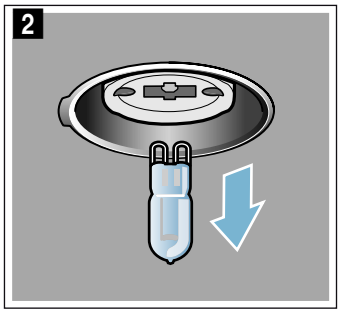
Halogensko žarnico primite s suho krpo. S tem podaljšate življenjsko dobo žarnice. Uporabljajte samo te žarnice.

⚠ 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

Ko pokličete servisno službo, prosimo, navedite tudi številko izdelka (št. E) in tovarniško številko (št. FD), da vam bomo lahko ponudili strokovno pomoč. Napisno tablico s številko najdete desno, bočno na vratcih pečice. Da vam ne bo treba predolgo iskati številk, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki svojega aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E	**Št. FD**

Servisna služba ☎

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

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

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj lahko najdete široko paleto jedi in ustrezne 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: Med pripravi živil lahko v notranjosti pečice nastane veliko vodne pare.
Aparat je zelo energetsko učinkovit in med delovanjem oddaja zelo malo toplote v okolico. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvu nabere kondenzat. To je običajen fizikalen pojav. Količino kondenzata lahko zmanjšate s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vrat.

Splošna navodila

Priporočene nastavitvene vrednosti

V preglednici so navedeni optimalni načini gretja za različne jedi. Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. Zato so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjo vrednostjo. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je potrebno, naslednjič nastavite višjo temperaturo.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa priprave. Jedi bi bile sicer na zunanji strani pečene, znotraj pa bi ostale surove.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico. Tako lahko prihranite energijo. Če pečico predgrejete, se navedeni čas pečenja skrajša za nekaj minut.

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

Če želite uporabiti lasten recept, 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 zagotovite optimalen rezultat peke in prihranite energijo.

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. Jedi se postopoma pečejo s preostalo toploto. Tako ostanejo bolj sočne in manj porjavijo. 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. Izberite temperaturo med 120 °C in 230 °C. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

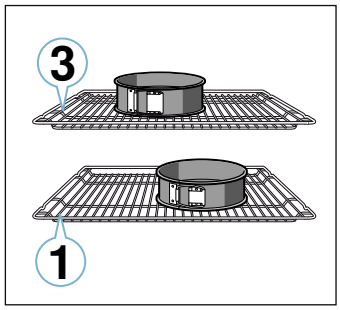
Način gretja Blag vroč zrak se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.

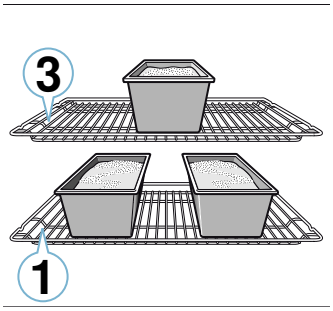
Peka na eni ravni

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

Peka na več ravneh

Uporabite način gretja Vroč zrak. Pecivo, ki ste ga na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bo gotovo ob istem času.
Peka na dveh ravneh:
- Univerzalni pekač, višina 3
  Plitvi pekač, višina 1
- Modeli na rešetki
  prva rešetka, višina 3
  druga rešetka, višina 1





Pribor

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

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.
⟶ *"Pribor" na strani 10*

Papir za peko

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

Kolači in pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Modeli za peko

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

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

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Kruh in žemljice

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

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

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

Kolači v modelih

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/globok štirikoten model	2		160-180	50-60
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 ravni	Okrogel/globok štirikoten model	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa z nadevom	Okrogel/globok štirikoten model	2		150-170	60-80
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	30-40
Sadna ali skutina torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Pita	Model za pito	1		200-240	25-50
Čajni kolački	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	60-80
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kolač na pekaču

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolač z nadevom	Univerzalni 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	Univerzalni pekač	2		170-190	25-35
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	60-90
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom	Univerzalni pekač	3		170-180	25-35
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		160-180	30-50
Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	40-65
Kvašen venec/pletenica	Univerzalni pekač	2		160-170	35-40
Biskvitna rolada	Univerzalni pekač	2		170-190*	15-20
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		190-210	55-65
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	35-40

* 10 minut predgrevanja

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	30-40
Drobno pecivo	Univerzalni pekač	3		150-170	25-35
Kolač iz umešanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Univerzalni pekač	3		180-200	20-30
Pecivo iz listnatega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	25-35
Pecivo iz kuhanega testa	Univerzalni pekač	3		190-210	35-50
Pecivo iz kuhanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	35-45

Piškoti

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Brizgano pecivo	Univerzalni pekač	3		140-150*	30-40
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	30-45
Piškoti	Univerzalni pekač	3		140-160	20-30
Piškoti, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		130-150	25-35
Zmes za španske vetrce	Univerzalni pekač	3		80-100	100-150
Španski vetrci, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-100*	100-150
Makroni	Univerzalni pekač	2		100-120	30-40
Makroni, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		100-120	35-45

* predgrevanje

Kruh in žemljice

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

* predgrevanje

Pica, kiš in pikantni kolač

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Pica, sveža	Univerzalni pekač	2		190-210	20-30
Pica, sveža, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		160-180	35-45
Pica, sveža, tanko testo	Univerzalni pekač	2		250-270*	20-30
Pica, ohlajena	Univerzalni pekač	3		190-210*	10-15
Pica, zamrznjena, tanko testo, 1 kos	Rešetka	2		190-210	15-25
Pica, zamrznjena, tanko testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica, globoko zamrznjena, debelo testo, 1 kos	Rešetka	2		200-210	20-30
Pica, globoko zamrznjena, debelo testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		170-190	20-30
Mini pice	Univerzalni pekač	3		190-210	10-20
Pikantni kolač v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Kiš, švicarska pita	Model za pito	1		210-230	40-50
Pita	Model za narastke	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	35-45
Burek	Univerzalni pekač	2		220-240	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 tabelah najdete optimalne nastavitve za različne jedi.

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

Za narastke in gratinirane jedi uporabite široko, ploščato posodo. V ozki, visoki posodi traja priprava jedi dalj časa in jedi na zgornji strani močneje potemnijo.

Vedno upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

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

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite energijo. 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		180-200	50-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm	Model za narastke	2		150-170	60-80
Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-160	70-80

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 naenkrat.

Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko. Če na žaru pečete en sam kos, je najbolje, da ga položite na sredino rešetke.

Dodatno vstavite še univerzalni pekač na višino 1. Mesni sok se zbira v pekaču in pečica ostane čista.

Glede na velikost in vrsto pečenke v univerzalni pekač nalijte do ½ litra vode. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja od jedi. Iz nje lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima in notranjost pečice ostane čista.

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 samodejno vklaplja in izklaplja, to je povsem običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljene stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.
- Pri peki na žaru pekača ali univerzalnega pekača ne vstavite višje od 3. ravni. Zaradi vročine se skrivi in lahko poškoduje notranjost pečice, ko ga jemljete ven.

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	Rešetka	2		200-220	60-70
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	30-35
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	20-25
Raca, 2 kg	Rešetka	2		190-210	100-110
Račja prsa, srednje pečena, po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Gos, 3 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Mladi puran, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Puranja prsa, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	80-100
Zgornji del puranjih beder, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

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	1		-	180-200	140-160
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odkrita posoda	1		-	170-190	190-200
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	190-210	130-140
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	4		-	3	20-25**
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Odkrita posoda	3		-	210-220	45-55
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	200-220	100-120
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	200-220	60-70
Hamburger, debelina 3–4 cm	Rešetka	4		-	3	25-30**
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	180-200	120-140
Telečja krača, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	210-230	130-150
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	170-190	70-80*
Jagnječji hrbet s kostmi, 1,5 kg, srednje pečen	Rešetka	2		-	180-190	45-55*/**
Klobase za žar	Rešetka	3		-	3	20-25**
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odkrita posoda	2		-	170-180	70-80

* brez obračanja

** Univerzalni pekač vstavite na višino 1

Riba

Riba	Teža	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje v minutah
Riba, cela	po pribl. 300 g	Rešetka	2		2	20–25
	1,0 kg	Rešetka	2		180–200	45–50
	1,5 kg	Rešetka	2		170–190	50–60
Ribji kotleti, debelina 3 cm		Rešetka	3		2	20–25
Ribji file		pokrito	2		210–230	20–30

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.
Hladna zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	4		3	10-20
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

Jogurt

Z aparatom lahko sami pripravite 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 in ga nato pustite, da se ohladi na 40 °C.
   Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.
2. Vmešajte 30 g (pribl. 1 jedilno žlico) jogurta (temperatura hladilnika).
3. Z zmesjo napolnite majhne skodelice ali kozarce s pokrovom in jih pokrijte.
4. Skodelice ali kozarce postavite na dno pečice in uporabite nastavitve, navedene v preglednici.
5. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje
Jogurt	Skodelica/kozarec	Dno notranjosti pečice		-	4-5h

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 in jih pred uporabo temeljito operite. Rešetko obložite s pergamentnim papirjem ali papirjem za peko. Sadje naj se odcedi, nato ga dobro osušite.

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

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

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

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

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite. Posušena živila takoj po sušenju vzemite s papirja.

V preglednici so navedene nastavitvene vrednosti za sušenje različnih živil. Temperatura in trajanje sta odvisna od vrste, vlažnosti, zrelosti in debeline živil. Čim dlje se živila sušijo, tem bolje so konzervirana. Čim tanjše narežete živila, tem hitreje se posušijo in tem več arome ohranijo. Zato so navedena območja nastavitve.

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

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.	-*	25-30
	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		2.	-*	10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	Skleda	2		1.	-*	60-75
	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		2.	-*	45-60

* s segrejte do 50 °C

Odtaljevanje

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

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavljanja:
- 1 rešetka: višina 2
- 2 rešetki: višina 3+1

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. Po potrebi živila med odtaljevanjem razporedite oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.

Odtaljene jedi pustite počivati še 10 do 30 minut v izklopljenem aparatu, da se temperatura enakomerno porazdeli.

Zamrznjena živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura
npr. smetanove in maslene torte, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanec, klobase in meso, kruh in žemljice, kolači in drugo pecivo	Rešetka	2		Temperaturni regulator ostane izklopljen.

Testne jedi

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

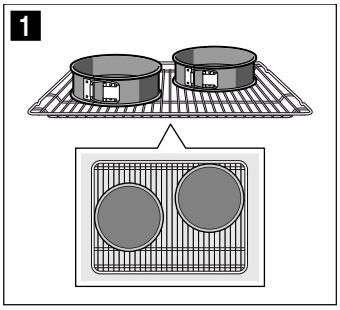
Po EN 60350-1.

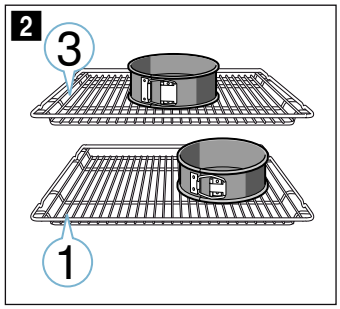
Peka

Pecivo, ki ste ga na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bo gotovo ob istem času.

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:
- Univerzalni pekač, višina 3
  Plitvi pekač, višina 1
- Modeli na rešetki
  prva rešetka, višina 3
  druga rešetka, 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	Univerzalni pekač	3		140-150*	25-35
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	30-45
Tortice	Univerzalni pekač	3		160-170*	20-35
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-160*	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Vodni biskvit, 2 ravni	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Pokrita jabolčna pita, 2 ravni	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* predgrevanje, ne uporabite funkcije hitrega segrevanja.					

Peka na žaru

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Opečen toast predgretje 10 min	Rešetka	4		3	0,2-1,5
Goveji hamburger, 12 kosov brez predgretja	Rešetka	4		3	25-30*
* obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave					

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001358771
010298(A)
sl