BLAUPUNKT

[sl] Navodila za uporabo

Vgradna pečica 5BD3..50

sl Vsebina

Pomembna varnostna navodila ... 2
Vzroki poškodb ... 3
Vaša nova pečica ... 4
Upravljalno polje ... 4
Izbirno stikalo ... 4
Prikazovalnik in tipke ... 5
Tipke za spreminjanje nastavljenih vrednosti ... 5
Prostor za kuhanje ... 5
Vaš pribor ... 5
Čiščenje pribora ... 5
Dodaten pribor ... 6
Pred prvo uporabo ... 6
Nastavitev ure ... 6
Segrevanje pečice ... 6
Čiščenje pribora ... 6
Programiranje pečice ... 7
Nastavitev načina gretja in temperature ... 7
Hitro segrevanje ... 7
Programiranje časovnih funkcij ... 7
Programska ura ... 7
Čas priprave jedi ... 8
Čas konca priprave ... 8
Trenutni čas ... 9
Prednastavljeni programi ... 9
Posoda ... 9
Priprava jedi ... 9
Prednastavljeni programi ... 9
Izbira in spreminjanje prednastavljenih programov ... 10
Nasveti za prednastavljene programe ... 10
Spreminjanje osnovnih nastavitev ... 10
Avtomatika za izklop ... 11
Nega in čiščenje ... 11
Čistilna sredstva ... 11
Osvetlitev ... 12
Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno ... 12
Demontaža in montaža vrat pečice ... 12
Demontaža in montaža stekel vratc ... 13
Kako ravnati ob motnjah ... 13
Seznam motenj ... 13
Menjava žarnice v pečici ... 14
Steklen pokrov ... 14
Servisna služba ... 14
E-Nummer und FD-Nummer ... 14
Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja ... 14
Okolju prijazno odstranjevanje ... 14
Varčevanje z energijo ... 14
Vroč zrak eco ... 14
Preverjeno v našem studiu za kuhanje ... 16
Kolači in pecivo ... 16
Nasveti in praktična navodila za peko ... 18
Meso, perutnina, ribe ... 19
Nasveti za peko in žar ... 21
Narastki, sufleji, toast ... 22
Gotove jedi ... 22
Posebne jedi ... 23
Odmrzovanje ... 23
Sušenje ... 23
Vkuhavanje marmelade ... 24
Akrilamid v jedeh ... 24
Priporočljivi sistem priprave jedi ... 25
Peka ... 25
Peka na žaru ... 25

⚠ Pomembna varnostna navodila

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 preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklapljajte.

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 2000 metrov nadmorske višine.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od petnajst let in pod nadzorstvom.

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

Pribor v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. *Glejte opis pribora* v navodilih za uporabo.

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.
- 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.

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.

Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Nevarnost poškodb!

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- 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 visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- 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.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Vzroki poškodb

Pozor!

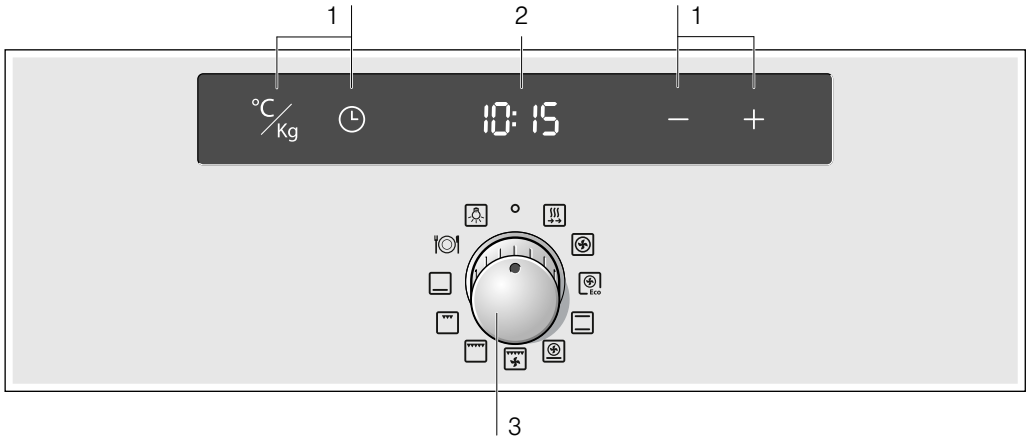
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- 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.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.
- 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.

Vaša nova pečica

V nadaljevanju je opisana vaša nova pečica. V tem poglavju je pojasnjeno delovanje upravljalnega polja in posameznih upravljalnih elementov. Tukaj prav tako najdete informacije o priboru in komponentah v notranjosti pečice.

Upravljalno polje

Tu je na voljo celoten pregled upravljalnega polja. Simboli se na prikazovalniku ne prikažejo vsi hkrati. Glede na tip aparata so pri določenih elementih možna odstopanja.



	Uporaba
1	Tipke
2	Prikazovalno polje
3	Izbirno stikalo

Ugrezen vrtljivi izbirni gumb

Pri nekaterih modelih pečic so vrtljivi izbirni gumbi ugrezni. Pritisnite na vrtljivi izbirni gumb, ko je ta v ničelnem položaju, če ga želite ugrezniti ali če želite, da izskoči.

Tipke

Tipk ne pritiskajte premočno. Pritisnite samo na ustrezen simbol.

Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

Položaj		Uporaba
o	Ničelni položaj	Pečica je izključena.
	Hitro segrevanje	Pečica zelo hitro doseže nastavljeno temperaturo.
	3D-vroč zrak	Za kolače in piškote. Možna je peka na treh ravneh. Ventilator v zadnji steni pečice enakomerno razporeja toploto po pečici.
	Vroč zrak eco*	Za kolače, pecivo, globoko zamrznjeno hrano, pečenko in ribe brez predgrevanja na eni ravni. Ventilator enakomerno razporeja segret zrak po pečici in tako zagotavlja čim manjšo porabo energije.
	Zgornje in spodnje gretje*	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. govejo ali divjačinsko, na eni ravni. Delujeta zgornji in spodnji grelnik.

* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN60350.

Položaj		Uporaba
	Stopnja za pico	Za hitro pripravo globoko zamrznjene hrane brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali peciva iz listnatega testa. Delujeta spodnji grelnik in ventilator v zadnji steni pečice.
	Žar s kroženjem zraka	Za peko mesa, perutnine in rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator enakomerno razporeja segreti zrak po pečici.
	Žar, velika površina	Za peko zrezkov, klobas, toasta in rib na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
	Žar, majhna površina	Za peko zrezkov, klobas, toasta in rib na žaru v manjših količinah. Segreje se srednji del grelnika za žar.
	Spodnji grelnik	Za vkuhavanje, dopekanje in opekanje. Deluje spodnji grelnik.
	Prednastavljeni programi	Posebni recepti. Način gretja in trajanje sta določena glede na izbrani program in nastavljeno težo. Glejte poglavje *Prednastavljeni programi*.
	Lučka	Za vklop lučke v pečici.

* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN60350.

Ob izbiri načina gretja se na prikazovalniku prikaže **––**.

Prikazovalnik in tipke

Tipke so namenjene nastavitvi različnih funkcij. Na prikazovalniku se prikažejo nastavljene vrednosti.

Tipka		Funkcija tipke
°C/kg	Temperatura	Izbira temperature ali stopnje za žar.
	Kilogram	Nastavitev teže za prednastavljene programe.
◷	Časovne funkcije	Izbira programske ure 🔔, časa priprave I→I, časa izklopa →I in ure ◷.
–	Minus	Zmanjšanje nastavljenih vrednosti.
+	Plus	Povečanje nastavljenih vrednosti.

Na prikazovalniku sveti simbol aktivne časovne funkcije.

Tipke za spreminjanje nastavljenih vrednosti

S tipkama **+** ali **–** lahko spreminjate vse prednastavljene in priporočene vrednosti.

+ = povečanje nastavljenih vrednosti.

– = zmanjšanje nastavljenih vrednosti.

Območja		
30-270	Temperaturno območje	Temperatura v aparatu v °C.
1-3	Stopnje žara	Stopnje za žar z majhno ▭ in veliko ▭ površino 1 = 1. stopnja, nizka 2 = 2. stopnja, srednja 3 = 3. stopnja, visoka
P 1-P 10		Prednastavljeni programi.
1 s – 23:59 h.		Trajanje
1 s – 23:59 h.		Čas časovnega stikala.

Simbol segrevanja

Med segrevanjem pečice na prikazovalniku sveti simbol 🌡. Ko pečica doseže optimalno temperaturo za vstavitev jedi in se ohranja stalna temperatura, simbol 🌡 ugasne.

Pri uporabi žara simbol 🌡 nikoli ne ugasne.

Prostor za kuhanje

V notranjosti aparata je lučka. Ventilator preprečuje, da bi se pečica prekomerno segrela.

Lučka v pečici

Med delovanjem pečice sveti lučka v notranjosti. Lučka v pečici ne sveti, če je temperatura nastavljena do 60 °C. Tako je možna optimalna in natančna nastavitev.

Če izbirno stikalo obrnete v položaj 💡, lahko vključite lučko v pečici, tudi če je pečica izključena.

Ventilator

Ventilator se vklaplja in izklaplja po potrebi. Vroč zrak izhaja nad zgornjim delom vrat. Pozor! Prezračevalne reže ne prekrijte. Pečica se bo sicer pregrela.

Ventilator po izklopu pečice deluje še nekaj časa, da se pečica hitreje ohladi.

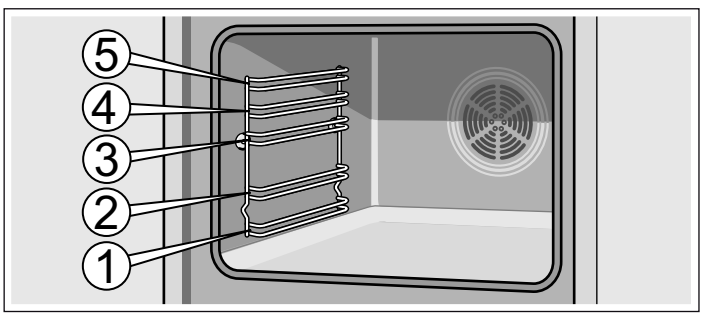
Vaš pribor

Priložen pribor je primeren za veliko jedi. Bodite pozorni, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.

Da bo priprava določenih jedi še bolje uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

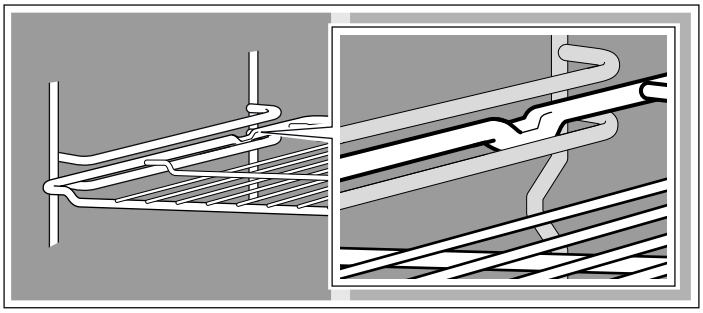
Čiščenje pribora

Pribor lahko vstavite v pečico na 5 različnih nivojev. Pribor vedno potisnite čim bolj v pečico, da se ne bo dotikal stekla vrat pečice.



Pribor lahko izvlečete do polovice, da je še vedno fiksno nameščen. Tako lahko jedi preprosto vzamete iz aparata.

Ko vstavljate pribor v aparat, bodite pozorni, da je ukrivljeni del obrnjen nazaj. Samo tako se bo povsem prilegal.



Aparat je glede na izvedbo opremljen z izvlečnimi vodili, ki se narahlo zaskočijo, ko jih povsem izvlečete. Tako lahko pribor preprosto vstavite. Izvlečna vodila sprostite tako, da jih z nekoliko dodatnega pritiska potisnete nazaj v pečico.

Opomba. Ko se pribor segreje, se lahko deformira. Ko se ohladi, deformacija izgine. To ne vpliva na delovanje.

Vaša pečica ni opremljena z vsem naslednjim priborom.

Pribor lahko kupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta. Pri tem navedite številko 5Z.

Rešetka
Za posode, pekače, pečenke, jedi za žar in globokozamrznjene jedi.

Rešetko vstavite tako, da je obrnjena z odprto stranjo proti vratom pečice in z ukrivljenim delom navzdol ⁀.

Ploski emajliran pekač
Za kolače, testenine in piškote.

Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

Globok emajliran univerzalni pekač
Za sočne kolače, pekarske izdelke, globokozamrznjene jedi in velike pečenke. Pekač lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki.

Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

Dodaten pribor

Dodaten pribor lahko kupite pri servisni službi ali v specializirani trgovini. Obsežno ponudbo za svojo pečico najdete v naših prospektih ali na spletu. Razpoložljivost in možnost naročanja dodatnega pribora prek spleta se razlikujeta glede na državo. Prosimo, preverite v prodajni dokumentaciji.

Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako svojega aparata (št. E).

Dodaten pribor	Številka HZ	Uporaba
Emajliran plosek pekač	5Z1342X0	Za kolače in piškote.
Emajliran globok univerzalni pekač	5Z1242X1	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	5Z4132X1	Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Teleskopski izvlek, trikratni	5Z11TA13	Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.

Pred prvo uporabo

V tem poglavju je opisano, kaj je treba storiti, preden v pečici prvič pripravljate hrano. Najprej preberite poglavje *Varnostna navodila*.

Nastavitev ure

Po priklopu ali izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol ◷ in 0:00. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko ◷.
   Na prikazovalniku se pojavi čas 12:00.
2. Čas spremenite s tipkama **+** ali **−**.
3. Čas potrdite s tipko ◷.

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

Segrevanje pečice

Segrevajte zaprto in prazno pečico, da odpravite vonj po novem. Idealno je enourno segrevanje z zgornjim/spodnjim grelnikom ⊟ pri temperaturi 240 °C. Bodite pozorni, da v napravi ni ostankov embalaže.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik ⊟.
2. Držite tipko **+**, dokler se na prikazovalniku ne prikaže 240 °C.

Po eni uri pečico izključite. In sicer tako, da izbirno stikalo obrnete v ničnem položaj.

Čiščenje pribora

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

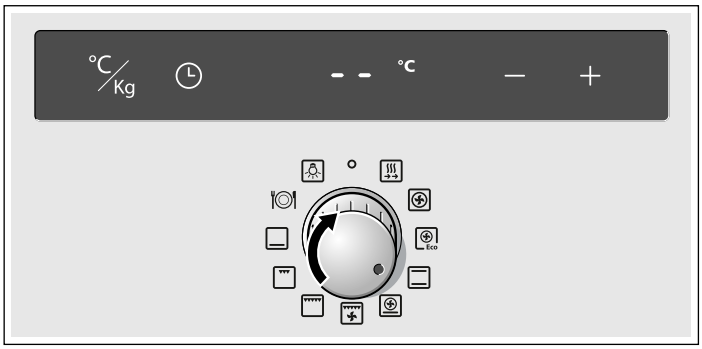
Programiranje pečice

Za programiranje pečice je na voljo več možnosti. V nadaljevanju je opisano programiranje načina gretja in temperature oz. stopnje žara. S pečico je mogoče programirati čas priprave (trajanje) in čas izklopa za vsako jed. Več informacij najdete v poglavju *Programiranje časovnih funkcij*.

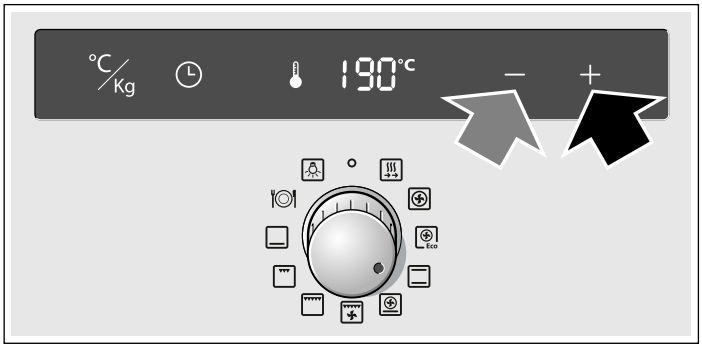
Nastavitev načina gretja in temperature

Primer na sliki: zgornji/spodnji grelnik pri 190 °C.

1. Z izbirnim stikalom izberite način gretja.



2. Nastavite želeno temperaturo ali stopnjo žara s **+** ali **–**.



Pečica začne greti.

Izklop pečice

Izbirno stikalo obrnite v nični položaj.

Sprememba nastavitev

Način gretja in temperaturo in temperaturo ali stopnjo žara lahko kadar koli spremenite.

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem pečica zelo hitro doseže nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabite pri nastavitvah temperature nad 100 °C.

Da bo jed pripravljena enakomerno, jo vstavite v aparat šele, ko je hitro segrevanje končano.

1. Z izbirnim stikalom izberite funkcijo hitrega segrevanja .

2. S tipkama **+** in **–** izberite želeno temperaturo.

Na prikazovalniku sveti simbol . Pečica začne greti.

Konec hitrega segrevanja

Oglasi se zvočni signal in simbol ugasne. Jedi postavite v pečico ter izberite želeno funkcijo in temperaturo.

Prekinitev hitrega segrevanja

Izbirno stikalo obrnite v nični položaj. Pečica se izključi.

Opomba: Pri funkciji hitrega segrevanja ni mogoče nastaviti časa priprave.

Programiranje časovnih funkcij

Vaš štedilnik ima različne časovne funkcije. S tipko aktivirajte meni in funkcije boste lahko spreminjali. Med nastavljanjem svetijo simboli za čas. Že programirano časovno funkcijo lahko spremenite s tipkama **+** ali **–**.

Programska ura

Programska ura deluje neodvisno od pečice. Programska ura ima svoj zvočni signal. Tako je mogoče razločiti, ali je potekla programska ura ali izklopna avtomatika (čas priprave).

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku sveti simbol .

2. Čas, nastavljen na programski uri, nastavite s tipkama **+** ali **–**.

Predlagana vrednost tipke **+** = 10 minut

Predlagana vrednost tipke **–** = 5 minut

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas, nastavljen na programski uri, se začne odštevati. Na prikazovalniku zasveti simbol in prikaže se potek nastavljenega časa.

Čas, nastavljen na programski uri, je potekel

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Izključite programsko uro s tipko .

Spreminjanje časovnih nastavitev na programski uri

Čas, nastavljen na programski uri, spremenite s tipkama **+** ali **–**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah.

Brisanje časovnih nastavitev na programski uri

Tudi če je aparat izključen, programska ura deluje še naprej. Čas priprave na programski uri ponastavite na 00:00 s tipko **–**. Programska ura se izključi.

Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli.

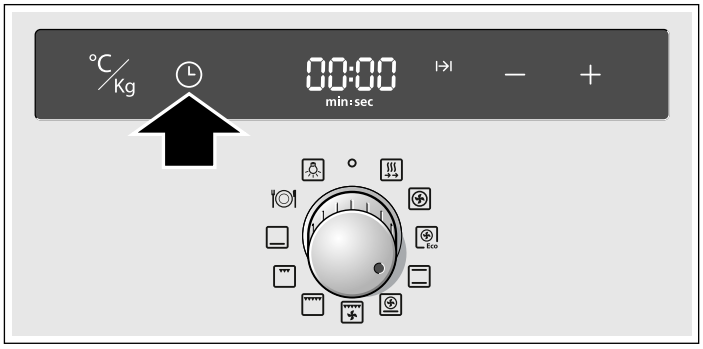
Za priklic programske ure , časa priprave I→I, časa izklopa →I ali ure večkrat pritisnite tipko , dokler se ne prikaže želeni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Čas priprave jedi

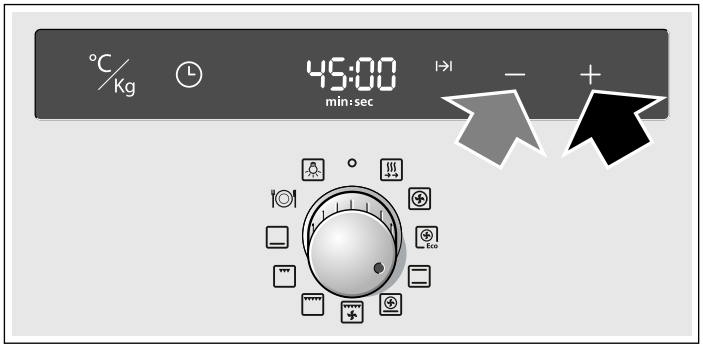
Na pečici lahko nastavite čas priprave jedi. Pečica se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi. Tako vam ni treba prekiniti drugih opravil za izključitev pečice.

Primer na sliki: čas priprave jedi 45 minut.

1. Z izbirnim stikalom izberite način gretja.
2. Dvakrat se dotaknite zaznavnega polja ◷.
   Na prikazovalniku se prikaže 00:00 in simbol za čas priprave jedi I→I.



3. Nastavite čas priprave jedi **+** ali **−**.
   Vrednost zaznavnega polja **+** = 30 minut
   Vrednost zaznavnega polja **−** = 10 minut



4. Dotaknite se zaznavnega polja °C.
   Nastavite želeno temperaturo ali stopnjo žara s **+** ali **−**.

Pečica se vključi po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se prikaže nastavljena temperatura in zasveti simbol I→I.

Čas priprave je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Dvakrat pritisnite tipko ◷. S tipkama **+** ali **−** nastavite nov čas priprave ali pritisnite tipko ◷ in obrnite izbirno stikalo v položaj 0. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa priprave

Dvakrat pritisnite tipko ◷. Nastavite čas priprave s tipkama **+** ali **−**.

Brisanje časa priprave

Dvakrat pritisnite tipko ◷. Čas priprave ponastavite na 00:00 s tipko **−**. Čas je bil izbrisan.

Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli.

Za priklic programske ure 🔔, časa priprave I→I, časa izklopa →I ali ure ◷ večkrat pritisnite tipko ◷, dokler se ne prikaže želeni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

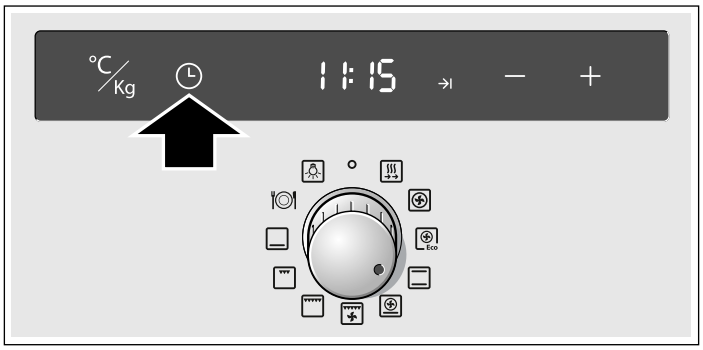
Čas konca priprave

Konec priprave jedi lahko nastavite na kasnejši čas. Aparat se pri tem samodejno zažene in izklopi ob želenem času. Tako lahko npr. jed vstavite v pečico zjutraj in konec njene priprave nastavite na opoldne.

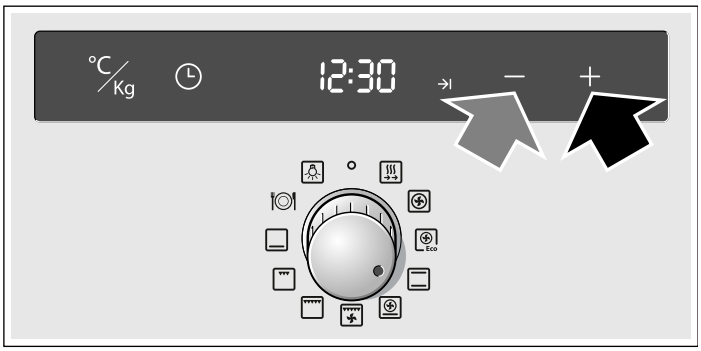
Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvarijo.

Primer na sliki: ura je 10:30, priprava jedi traja 45 minut in izklop pečice je predviden ob 12:30.

1. Nastavite izbirno stikalo.
2. Dvakrat se dotaknite zaznavnega polja ◷.
3. Nastavite čas priprave jedi **+** ali **−**.
4. Dotaknite se zaznavnega polja ◷.
   Na prikazovalniku se prikažeta čas konca priprave jedi in simbol izklopa →I.



5. S **+** ali **−** zamaknite konec priprave na kasnejši čas.



6. Dotaknite se zaznavnega polja °C.
   Nastavite želeno temperaturo ali stopnjo žara s **+** ali **−**.

Na prikazovalniku se prikažeta nastavljena temperatura in simbol →I, pečica preide v stanje pripravljenosti. Ob vklopu pečice se na prikazovalniku prikažeta nastavljena temperatura in simbol I→I. Simbol →I ugasne.

Čas priprave je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Dvakrat pritisnite tipko ◷. S tipkama **+** ali **−** nastavite nov čas priprave ali pritisnite tipko ◷ in obrnite izbirno stikalo v položaj 0. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa izklopa

Trikrat pritisnite tipko ◷. Čas izklopa nastavite s tipkama **+** ali **−**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Če čas priprave že teče, časa izklopa ne spreminjajte. To bi lahko vplivalo na rezultat priprave.

Brisanje časa izklopa

Trikrat pritisnite tipko ◷ in ponastavite čas izklopa na trenuten čas s tipko **−**. Pečica se izključi.

Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli.

Za priklic programske ure 🔔, časa priprave I→I, časa izklopa →I ali ure 🕒 večkrat pritisnite tipko 🕒, dokler se ne prikaže želeni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Trenutni čas

Po priklopu ali izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol 🕒 in 0:00. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko 🕒.
   Prikaže se čas 12:00.
2. Čas spremenite s tipkama + ali −.
3. Čas potrdite s tipko 🕒.

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

Spreminjanje časa

Dodatnih časovnih funkcij ni mogoče nastaviti, štedilnik mora biti izključen.

1. Dvakrat pritisnite tipko 🕒.
   Na prikazovalniku sveti simbol 🕒.
2. Čas spremenite s tipkama + ali −.
3. Čas potrdite s tipko 🕒.

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

Umik ure s prikazovalnika

Prikaz časa je mogoče izključiti. Več o tem si lahko preberete v poglavju *Sprememba osnovnih nastavitev*.

Prednastavljeni programi

Prednastavljeni programi omogočajo lažjo pripravo sočnih pečenk in jedi po posebnih receptih. Obračanje in zalivanje ni potrebno, poleg tega pa notranjost aparata ostane čista.

Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in velikosti posode.

Ko želite jed odstraniti iz aparata, uporabite prijemalko za posodo. Posoda je zelo vroča.

Posoda

Upoštevajte navodila glede ustreznih posod za določene recepte, navedena v priloženi kuharski knjigi. Upoštevajte tudi navodila proizvajalca posode. V nadaljevanju so navedena navodila za ostale programe.

Ustrezne posode

Priporočamo uporabo toplotno obstojne steklene ali steklokeramične posode (do 300 °C).

Modeli za narastke iz nerjavnega jekla so primerni ob upoštevanju omejitev. Bleščeča površina močno odbija toploto, zato jed manj hrustljavo porjavi in meso se manj zapeče. Če model za narastke iz nerjavnega jekla kljub temu uporabite, malo pred koncem programa odstranite pokrov s posode. Meso pustite na 3. ravni in ga pecite na žaru 8–10 min, da postane zlato-rjave barve. Jed lepo porjavi ob uporabi emajliranega ali litoželeznega modela za narastke oziroma tlačno litega aluminijastega modela. Pri tem dodajte še malo tekočine.

Neprimerne posode

Glinene, bleščeče aluminijaste in plastične posode ali posode s plastičnimi ročaji.

Priprava jedi

Pripravite recepte po kuharski knjigi.

Uporabite primerno posodo.

Stehtajte riž, meso, perutnino ali ribo. Posebnosti so navedene v ustreznih preglednicah. Za izbiro programa morate določiti težo.

Posodo vedno vstavite v hladno pečico.

Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.

Prednastavljeni programi

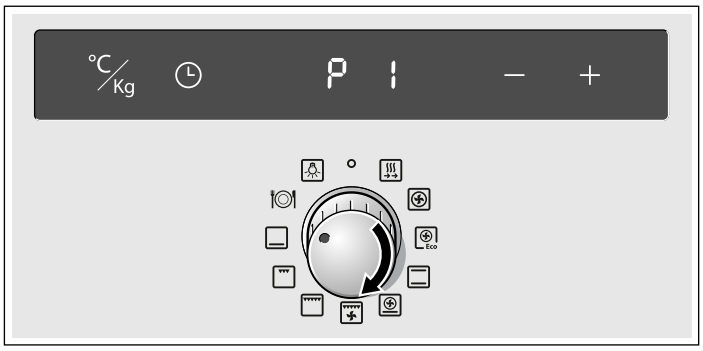
V kuharski knjigi boste našli posebnosti za vsak recept posebej.

Recept	Številka programa	Teža v kg	Nastavitev teže
Paella	P 1	0,3-0,6	Teža riža
Popečeni jajčevci	P2	0,2-0,8	Teža zelenjave
Escalivada (hladna zelenjava pečena na žaru)	P3	0,8-1,6	Teža zelenjave
Orada v solni skorjici	P4	0,3-1,1	Teža ribe
Oslič	P5	0,5-2,0	Teža ribe
Piščanec z mešano zelenjavo	P6	1,0-2,0	Teža mesa
Ledja v listnatem testu	P7	0,3-1,5	Teža mesa
Nadevano testo - paštete	P8	0,3-1,0	Teža testa
Pica	P9	0,1-0,4	Teža testa
Sirov kolač	P 10	0,8-1,4	Teža tekočega testa

Izbira in spreminjanje prednastavljenih programov

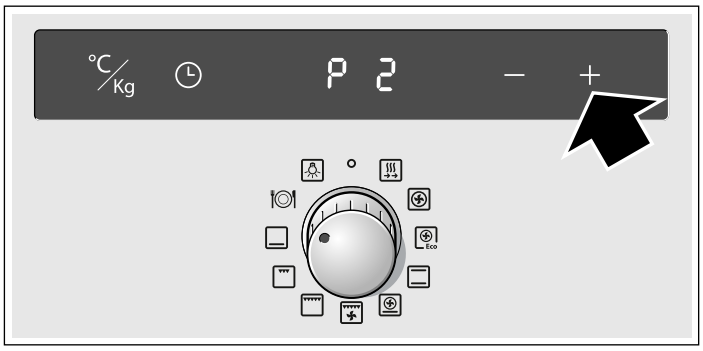
Primer na sliki: nastavitev za gratinirane jajčevce, 0,7 kg = program 2.

1. Z izbirnim stikalom izberite funkcijo prednastavljenih programov 🍽.

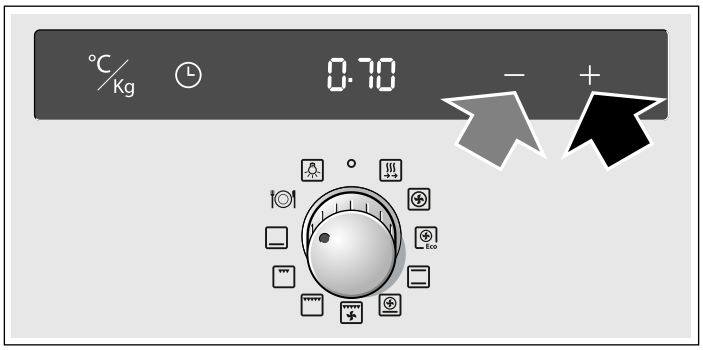


Na prikazovalniku se prikaže prvi program.

2. S pomočjo zaznavnega polja **+** ali **–** izberite želeno številko programa.



3. Dotaknite se zaznavnega polja °C/kg in s **+** ali **–** nastavite težo jedi.



Program se začne po nekaj sekundah. Na prikazovalniku je prikazano odštevanje časa priprave in sveti simbol I→I.

Konec programa

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Zvočni signal lahko predčasno prekinete s tipko ◷.

Sprememba programa

Po zagonu programa ni več mogoče spreminjati niti številke programa niti nastavljene teže.

Prekinitev programa

Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Pečica je izključena.

Sprememba trajanja programa in časa izklopa

Pri prednastavljenih programih ni mogoče spreminjati niti trajanja niti časa izklopa.

Nasveti za prednastavljene programe

Teža pečenke ali perutnine je večja od navedene teže.	Teža je omejena namenoma. Za zelo velike pečenke pogosto ni na voljo dovolj velik pekač. Velike kose mesa pripravite z uporabo zgornjega/spodnjega grelnika ⊟ ali žara s kroženjem zraka ⊡.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Na pečici so na voljo določene osnovne nastavitve. Te nastavitve lahko prilagodite svojim potrebam.

Osnovna nastavitev		Izbira 0	Izbira 1	Izbira 2	Izbira 3
c 1	Trajanja zvočnega signala po koncu časa priprave ali časa, nastavljenega na programski uri	-	pribl. 10 s	pribl. 2 min*	pribl. 5 min
c2	Prikaz časa	Ne	Da*	-	-
c3	Čas za prevzem nastavitve	-	pribl. 2 s	pribl. 4 s*	pribl. 10 s
c5	Izvlečna vodila so bila dokupljena	Ne*	Da	-	-
c6	Izbira tovarniške nastavitve za vse stopnje	Ne*	Da	-	-

* Tovarniška nastavitev

Pečica mora biti izključena.

1. Tipko ◷ držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde.
Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavitev za trajanje signala, npr. c 1 izbira 2.

2. Osnovne nastavitve spremenite s tipko **+** ali **–**.

3. Potrdite s tipko ◷.
Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitev. Tipka ◷ omogoča preklapljanje med vsemi nastavitvami in tipkami **+** ali **–** in njihovo spreminjanje.

4. Če želite zaključiti, držite tipko ◷ pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitve so bile prevzete.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spremenite.

Avtomatika za izklop

Če nastavitve aparata več ur niso bile spremenjene, se aktivira samodejen izklop. Pečica preneha greti. To je odvisno od izbrane temperature ali stopnje žara.

Aktivira se avtomatika za izklop

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se pojavi F8. Pečica preneha greti.

Obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica se izključi.

Deaktivacija avtomatike za izklop

Da se avtomatika za izklop ne bi nehote aktivirala, je treba izbrati čas priprave. Pečica se bo segrevala do poteka tega časa.

Nega in čiščenje

Vaša pečica bo dlje videti brezhibno in bo nemoteno delovala, če jo boste pravilno čistili in vzdrževali. V nadaljevanju sta opisana pravilno čiščenje in nega pečice.

Opombe

- Majhne barvne razlike na čelni strani pečice se pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu vrat, ki delujejo kot madeži, so svetlobni odsev žarnice v pečici.
- Emajl se pri zelo visokih temperaturah prežge. Zaradi tega lahko nastanejo minimalne razlike v barvi. To je normalno in ne vpliva na delovanje pečice. Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati. Zato so lahko na otip grobi, kar pa ne omejuje zaščite pred korozijo.

Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na podatke v preglednici. Ne uporabljajte:

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- agresivnih sredstev z alkoholom,
- trdih pripomočkov za čiščenje loncev ali čistilnih gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Nove krpe za pomivanje pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Čelni del pečice	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje in pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Nerjavno jeklo	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje in pobrišite do suhega z mehko krpo. Ostanke vode, maščobe, koruzne moke in beljakovin takoj odstranite, saj se lahko pod njimi pojavi 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.
Steklo	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Prikazovalnik	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte alkohola za čiščenje, kisa ali drugih abrazivnih oziroma kislih čistil.
Steklo vratc	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklo.
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje.
Tesnilo Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje. Ne drgnite.
Ogrodja ali vodila	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlečna vodila	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.

Čiščenje samočistilnih površin v aparatu

Pri nekaterih pečicah so zadnja stena, bočni steni in zgornja stena aparata prevlečene s fino-porozno keramično oblogo. Ta plast med samim delovanjem pečice absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med peko. Višja kot je temperatura in dlje kot deluje pečica, boljši je rezultat.

Manjše spremembe barve obloge ne vplivajo na funkcijo samodejnega čiščenja.

Pozor!

- Ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj opraskajo oz. uničijo plast s finimi porami.
- Keramične površine nikoli ne čistite s čistilom za pečico. Če čistilo za pečico po nesreči pride v stik s takšno površino, ga nemudoma odstranite z gobico in zadostno količino vode.

Čiščenje dna pečice in emajliranih sten

Uporabljajte krpo za čiščenje in vročo milnico ali raztopino kisa v vodi.

Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. Samočistilnih površin nikoli ne čistite s kovinsko gobico ali čistilom za pečico.

Osvetlitev

Za lažje čiščenje je mogoče vključiti lučko v pečici.

Vklop lučke v pečici

Izbirno stikalo nastavite v položaj .

Lučka se vključi.

Izklop žarnice v pečici

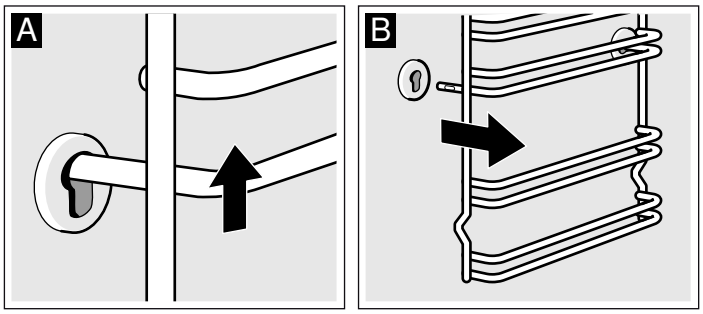
Izbirno stikalo nastavite v položaj o.

Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno

Ogrodje ali vodila levo in desno je mogoče za čiščenje odstraniti. Pečica mora pri tem biti hladna.

Demontaža ogrodja ali vodil

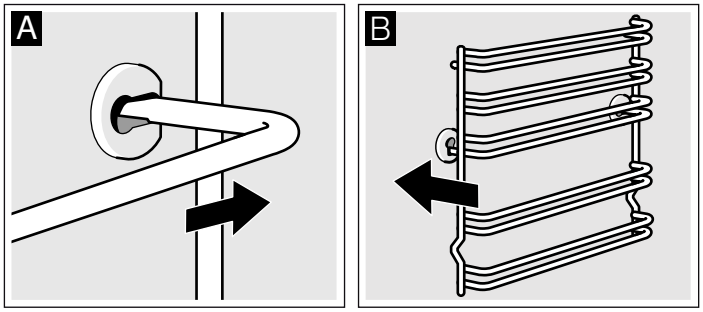
1. Ogrodje ali vodilo spredaj dvignite in odstranite (sl. A).
2. Nato ogrodje ali vodilo povlecite povsem naprej in izvlecite (sl. B).



Očistite ogrodje ali vodila s čistilom in gobico. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko..

Namestitev ogrodja ali vodil

1. Ogrodje ali vodilo najprej vstavite v zadnji utor in ga nekoliko potisnite nazaj (sl. A)
2. ter ga nato pritrdite še v sprednji utor (sl. B).

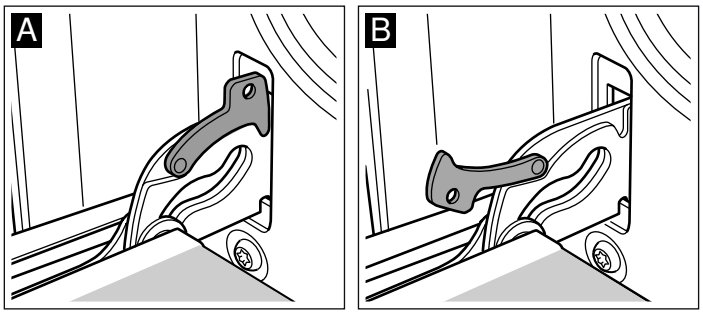


Ogrodje ali vodila je treba vstaviti na levi in desni strani. Izboklina mora biti vedno obrnjena navzdol.

Demontaža in montaža vrat pečice

Vrata pečice lahko za demontažo in čiščenje stekel vrat demontirate.

Tečaja vrat pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko je zaporni vzvod v zaprtem položaju (sl. A), vrat ni mogoče demontirati. Ko je zaporni vzvod odprt, da lahko demontirate vrata (sl. B), sta tečaja zavarovana. Tako se ne moreta nenadzorovano zapreti.

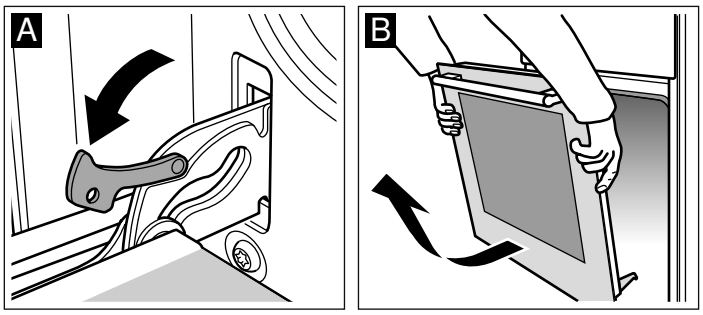


⚠ Nevarnost poškodb!

Če tečaja nista zavarovana, se lahko nenadoma zapreta. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite demontirati vrata pečice.

Demontaža vrat

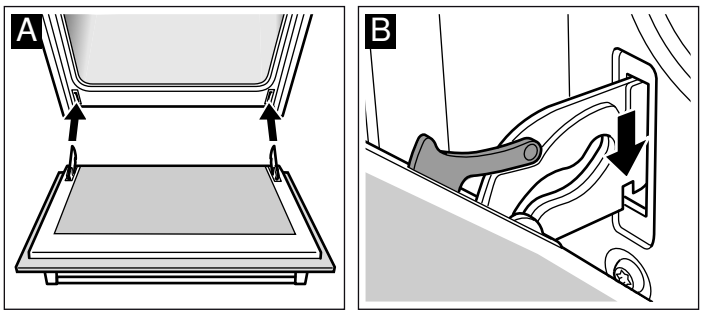
1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Zaporna vzvoda na levi in desni strani povsem odprite (sl. A).
3. Odprite vrata pečice do prislona (sl. B). Z obema rokami jih primite na levi in desni strani. Še nekoliko jih zaprite in izvlecite.



Namestitev vrat

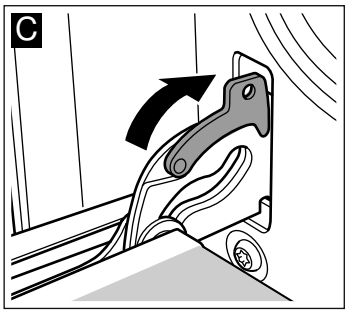
Vrata pečice ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vrat pečice bodite pozorni, da oba tečaja v luknji vstavite ravno (sl. A).
2. Utor na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (sl. B).



Če tečaja nista pravilno nameščena, so lahko vrata zamaknjena.

3. Ponovno zaprite zaporna vzvoda (sl. C). Zaprite vrata pečice.



⚠ Nevarnost poškodb!

Če vrata pečice nenadzorovano padejo s tečajev ali eden od tečajev ne zagrabi, ne segajte v tečaj. Obvestite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

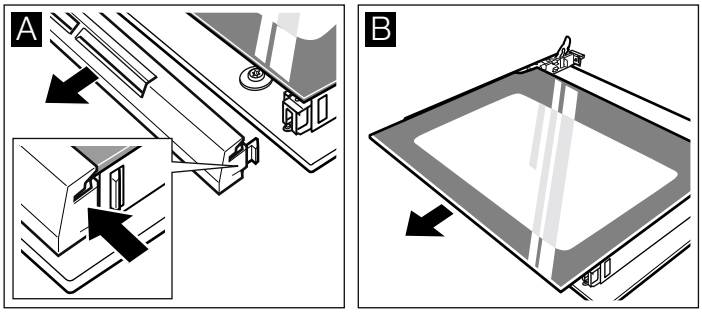
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža

1. Odstranite vrata pečice in jih položite na krpo, tako da bo ročaj obrnjen navzdol.

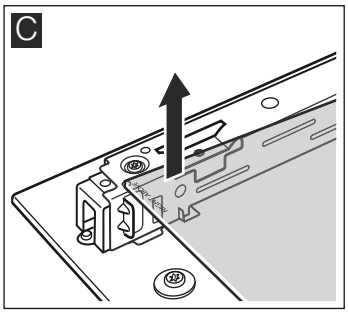
2. Odstranite zgornji pokrov vrat pečice. V ta namen s prsti pritisnite na zaponki levo in desno (sl. A).

3. Dvignite in izvlecite zgornje steklo (sl. B).



Pri vratih a tremi stekli ravnajte na naslednji način:

4. Dvignite in izvlecite steklo (sl. C).



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Nevarnost poškodb!

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

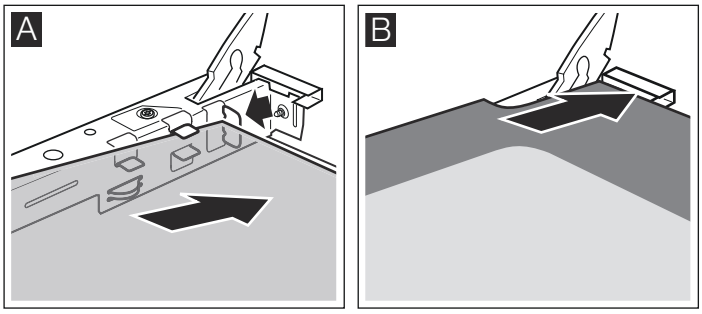
Namestitev

Pri vratih pečice z dvema stekloma opravite korake 2 do 4.

Pri namestitvi bodite pozorni, da bo napis „Right above“ zrcalno obrnjen spodaj levo.

1. Steklo poševno vstavite nazaj (sl. A).

2. Zgornje steklo potisnite poševno nazaj v obe držali. Gladka površina mora biti obrnjena navzven. (sl. B)



3. Namestite pokrov in ga pritisnite.

4. Namestite vratca pečice.

Pečico ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Kako ravnati ob motnjah

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok za njo zgolj malenkosti, ki jo lahko preprosto odpravite. Preden pokličete servisno službo, poskusite sami odpraviti motnjo, pri čemer si pomagajte s preglednico.

Seznam motenj

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Pečica ne deluje.	Varovalka je prekinjena.	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
	Izpad električnega toka.	Preverite, ali delujejo luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati.
Na prikazovalniku svetijo simbol ◷ in ničle.	Izpad električnega toka.	Nastavite uro.
Pečica ne greje.	Na stikih se je nabral prah.	Vrtljivi izbirni gumb večkrat obrnite v obe smeri.
Na prikazovalniku se pojavi F8.	Sprožila se je izklopna avtomatika.	Nastavite izbirno stikalo na ničelni položaj.

Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom E, pritisnite tipko ◷. Sporočilo izgine. Nastavljena časovna funkcija se izbriše. Če sporočilo o napaki ne izgine, pokličite servisno službo.

Naslednje napake lahko odpravi uporabnik sam.

Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
E011	Predolgo ste držali eno od tipk ali pa se je tipka zataknila.	Pritisnite na vse tipke eno za drugo. Preverite, ali se je katera tipka zataknila, je prekrita ali zamazana.

⚠ Nevarnost električnega udara!!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila lahko izvaja le servisni tehnik, izšolan v našem podjetju.

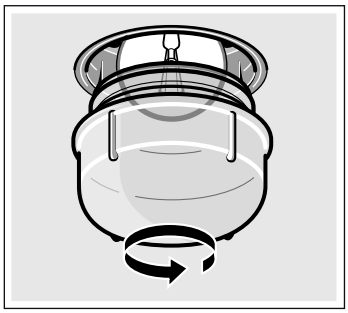
Menjava žarnice v pečici

Če je žarnica v pečici v okvari, jo je treba zamenjati. Nadomestne žarnice, obstojne do temperature 300 °C (220-240 V, grlo E14, 25 W) lahko naročite pri servisni službi ali kupite v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

⚠ Nevarnost udara električnega toka!!

Odklopite aparat z električnega omrežja. Zagotovite pravilen odklop z omrežja.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga obrnete v levo.



3. Zamenjajte žarnico z žarnico istega tipa.
4. Ponovno privijte zaščitno steklo.
5. Odstranite krpo za posodo in ponovno priklopite aparat na električno omrežje.

Steklen pokrov

Poškodovan steklen pokrov je treba zamenjati. Ustrezni stekleni pokrovi so na voljo pri servisni službi. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrezno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki in kako odsluženi aparat odstranite.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Varčevanje z energijo

- Predhodno segrejte le, če je tako navedeno v receptu ali preglednici.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače, saj boljše sprejemajo toploto.
- Vrata pečice naj bodo med pripravo jedi zaprta.
- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Pečica ostane topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. Hkrati lahko enega poleg drugega vstavite tudi 2 podolgovata modela.
- Pri daljšem času priprave lahko pečico izključite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

Vroč zrak eco

Z uporabo funkcije vročega zraka eco lahko pri pripravi jedi na eni ravni znatno privarčujete energijo. Pri kuhanju in pečenju pečice predhodno ne segrevajte.

Opombe

- Da bi ta energijsko varčna stopnja lahko čim bolj učinkovito delovala, jed vstavite v hladno in prazno pečico.
- Med pečenjem lahko pečico odprete samo, če je to zares nujno, npr. za obračanje živila. V poglavju "Preglednice in namigi" boste našli številne nasvete in priporočila za peko.

Tabela

V nadaljevanju je podan izbor jedi, ki so najbolj primerne za funkcijo varčevanja z energijo. Navedeni so podatki o nastavitvi temperature, primernem priboru in ravni.

Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zato so v tabeli navedena območja. Poskusite najprej z najnižjo vrednostjo. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

Način gretja = vroč zrak eco

	Pribor	Nivo	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kolači in pecivo				
Preprost kolač iz umešanega testa	Rešetka + podolgovat model	2	170-180	55-65
Masleni biskvit	Rešetka + podolgovat model	2	150-160	75-85
Podlaga za torto	Emajliran pekač	3	180-200	30-45
Sadna torta (npr. češnjev kolač)	Kovinski tortni model, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Kvašen kolač	Emajliran pekač	3	160-170	30-40
Marmoriran kolač	Rešetka + podolgovat model	2	160-170	100-110
Savojski biskvit	Rešetka + model za podlago za sadni kolač	2	150-160	85-95
Rolada	Rešetka + torni model	2	165-175	35-45
Biskvit, 3 jajca	Rešetka + torni model	1	160-170	45-55
Jabolčni kolač	Univerzalen pekač	3	170-180	65-75
Pecivo in piškoti	Emajliran pekač	3	130-140	20-30
Lešnikovi trikotniki	Emajliran pekač	3	185-195	35-45
Masleni brioši (12 kosov)	Emajliran pekač	3	170-180	20-25
Biskvitna rolada	Emajliran pekač	3	160-170	15-20
Muffini	Emajliran pekač	3	150-160	30-40
Jabolčni kolač, okrogel pekač	Kovinski tortni model, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Kiš	Kovinski tortni model, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Biskvit s sadjem	Pravokoten pekač	2	180-200	50-60
Marelice v listnatem testu	Emajliran pekač	3	190-200	30-40
Piškoti z drobci čokolade	Emajliran pekač	3	140-150	35-45
Masleni piškoti	Emajliran pekač	3	140-150	30-45
Pecivo, polnjeno s kremo	Univerzalen pekač	3	210-220	40-50
Zvitki iz listnatega testa	Emajliran pekač	3	210-230	35-45
Kruh (1 kg)	Emajliran pekač	3	200-210	55-65
Meso				
Telečja pečenka (1,5 kg telečje paštete)	Rešetka + zaprta posoda	2	200-210	110-120
Svinjska pečenka (1 kg)	Rešetka + odprta posoda	2	180-190	110-120
Telečji file/rostbif, angleško pečen (1 kg)	Rešetka + odprta posoda	2	240-250	35-45
Telečji file/rostbif, srednje pečen (1 kg)	Rešetka + odprta posoda	2	250-260	45-55
Riba				
Zobatec/ostriž, pečen (2 kosa po 350 g)	Univerzalen pekač	2	180-190	30-40
Zobatec v skorji iz soli (2 kosa po 450 g)	Emajliran pekač	3	180-190	40-50
Trska (1 kos teže 1 kg)	Emajliran pekač	2	180-190	50-60
Postrvi (2 kosa po 300 g)	Emajliran pekač	2	180-190	25-35
Morska spaka (2 kosa po 400 g)	Emajliran pekač	2	180-190	30-40
Globoko zamrznjene, vnaprej pečene jedi				
Globokozamrznjena pica s tankim testom	Rešetka	2	210-220	15-20
Pica s debelim testom	Rešetka	2	180-190	25-35
Polpečen pomfrit	Emajliran pekač	3	210-220	20-30
Piščančje perutničke	Emajliran pekač	3	200-210	15-25
Ribje palčke	Emajliran pekač	3	210-220	20-30
Polpečen kruh	Univerzalen pekač	3	180-200	10-20
Majhni polnjeni izdelki iz listnatega testa	Emajliran pekač	3	180-190	15-25
Globokozamrznjena lazanja (450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Lazanja (2 kosa po 450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55

	Pribor	Nivo	Tempera-tura v °C	Čas priprave v minutah
Mocareline palčke	Emajliran pekač	2	230-240	15-25
Jalapeñosi	Emajliran pekač	3	200-210	15-25
Drugo				
Krompirjev narastek	Rešetka + odprt model	2	155-165	75-85
Sveža lazanja	Rešetka + odprt model	2	175-180	50-60

Preverjeno v našem studiu za kuhanje

Tukaj lahko najdete izbiro jedi in ustrezne nastavitve. Pokazali vam bomo, kateri načini gretja in temperatura so najprimernejši za vašo jed. Našli boste navedbe o primernem priboru in višini, na kateri bi morali peči. Prav tako so podani nasveti za primerno posodo in pripravo.

Opombe

- Vrednosti v preglednici vedno veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.

  Predhodno segrejte le, če je tako navedeno v preglednici. Dodatni pribor šele po segrevanju obložite s papirjem za peko.
- Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Odvisne so od kakovosti in strukture živil.
- Uporabljajte le priložen pribor. Dodaten pribor najdete kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri službi za stranke.

  Pred uporabo iz aparata odstranite posodo in pribor, ki ju ne boste potrebovali.
- Pri odstranjevanju vročega pribora ali posode iz aparata vedno uporabite kuhinjsko krpo.

Kolači in pecivo

Peka na eni ravni

Kolač bo najbolje pečen pri peki na eni ravni z zgornjim in spodnjim gretjem.

Če za peko uporabite ventilator za 3D-kroženje vročega zraka, priporočamo peko na naslednjih ravneh:

- Kolač v modelu: raven 2
- Kolač na pekaču: raven 3

Peka na več ravneh

Uporabite način peke s 3D-vročim zrakom.

Peka na 2 ravneh:

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

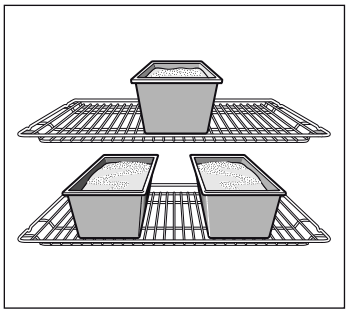
Peka na 3 ravneh:

- Univerzalni pekač: raven 5.
- Pekač: raven 3.
- Pekač: raven 1.

Ni nujno, da bodo jedi na pekačih, ki ste jih hkrati vstavili v pečico, pečene istočasno.

V preglednicah najdete številne nasvete za vašo jed.

Če želite hkrati uporabiti 3 podolgovate modele, jih namestite na rešetko, kot je prikazano na sliki.



Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

Pri svetlih modelih iz tanke kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.

Če želite uporabljati silikonske pekače, se ravnajte po navedbah in receptih proizvajalca. Silikonski pekači so pogosto manjši kot običajni. Količina testa in navedbe v receptih se lahko razlikujejo.

Preglednice

V preglednici najdete optimalen način gretja za vse kolače in sladice. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine in konsistence testa. Zato je v preglednicah vedno naveden časovni okvir. Vedno najprej začnite z nižjo vrednostjo. Nižja temperatura zagotavlja enakomernejšo porjavitev. Po potrebi jo lahko naslednjič zvišate.

Če pečico vnaprej segrejete, skrajšajte čas peke za 5 do 10 minut.

Dodatne informacije najdete v poglavju Nasveti za peko v dodatku k preglednicam.

Če želite speči zgolj en kolač na eni ravni, postavite model na emajliran pekač.

Če želite hkrati peči več kolačev, lahko modele skupaj vstavite na rešetko.

Kolač v modelu	Model	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Preprost kolač iz umešanega testa	Okrogel/podolgovat model	2		160-180	60-75
	3 podolgovati modeli	3+1		140-160	70-90
Kolač iz umešanega testa, fin	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	60-70
Podloga za torto, umešano testo	Tortni model	3		160-180	20-30
Fini sadni kolači, umešano testo	Okrogel model/razstavljiv model	2		160-180	50-60
Biskvitno testo, 2 jajci (predgrevanje)	Tortni model	2		150-170	20-30
Biskvitno testo, 6 jajci (predgrevanje)	Razstavljiv model	2		150-170	40-50
Zarobljena podlaga iz krhkega testa	Razstavljiv model	1		180-200	25-35
Sadna ali skutina torta, podlaga iz krhkega testa*	Razstavljiv model	1		160-180	70-90
Švicarska pita	Pekač za pico	1		220-240	35-45
Šarkelj	Pekač za šarkelj	2		150-170	60-70
Pica, tanko testo z malo nadeva (predgrevanje)	Pekač za pico	1		270	10-20
Slani kolači in pecivo*	Razstavljiv model	1		170-190	45-55

* Kolač pustite pribl. 20 minut v izklopljeni in zaprti pečici, da se ohladi.

Kolač na pekaču	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Umešano testo s suhim nadevom	Univerzalni pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	30-40
Umešano testo s sočnim nadevom (sadje)	Univerzalni pekač	2		170-190	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	40-50
Kvašeno testo s suhim nadevom	Univerzalni pekač	3		170-180	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Kvašeno testo s sočnim nadevom (sadje)	Univerzalni pekač	3		160-180	40-50
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-160	50-60
Krhko testo s suhim nadevom	Univerzalni pekač	1		180-200	20-30
Krhko testo s sočnim nadevom (sadje)	Univerzalni pekač	2		160-180	60-70
Švicarska pita	Univerzalni pekač	1		210-230	40-50
Biskvitna rolada (predgrevanje)	Univerzalni pekač	2		170-190	15-20
Pletenica, 500 g moke	Univerzalni pekač	2		170-190	25-35
Kvašeno pecivo, 500 g moke	Univerzalni pekač	3		160-180	60-70
Kvašeno pecivo, 1 kg moke	Univerzalni pekač	3		150-170	90-100
Pecivo iz listnatega testa, sladko	Univerzalni pekač	2		190-210	55-65
Pica	Univerzalni pekač	2		200-220	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	40-50
Francoska pica (predgrevanje)	Univerzalni pekač	2		270	15-20
Burek	Univerzalni pekač	2		190-200	40-55

Drobno pecivo	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Pecivo in piškoti	Univerzalni pekač	3		140-160	15-25
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		130-150	25-35
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		130-150	25-40
Brizgano pecivo (predgrevanje)	Univerzalni pekač	3		140-150	30-40
	Univerzalni pekač	3		140-150	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150	25-35
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		140-150	25-35
Testenine	Univerzalni pekač	2		110-130	30-40
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		110-120	35-45
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		110-120	35-45
Tortice z jajčnim snegom	Univerzalni pekač	3		80-100	100-150
Kolački	Rešetka z modelom za kolačke	3		180-200	20-25
	2 rešetki z modelom za kolačke	3+1		160-180	25-30
Pecivo iz kuhanega testa	Univerzalni pekač	2		210-230	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Univerzalni pekač	3		190-200	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-200	30-40
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		170-180	35-45
Izdelki iz kvašenega testa	Univerzalni pekač	2		190-210	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-180	25-35

Kruh in žemljice
Za peko kruha pečico predhodno segrejte, če ni navedeno drugače.

Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Kruh in žemljice	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Kruh iz kvašenega testa, 1,2 kg moke	Univerzalni pekač	2		270	8
				200	35-45
Kruh iz kislega testa, 1,2 kg moke	Univerzalni pekač	2		270	8
				200	40-50
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	2		270	15-20
Žemljice (brez predgrevanja)	Univerzalni pekač	3		200	20-30
Žemljice iz kvašenega testa, sladke	Univerzalni pekač	3		180-200	15-20
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	20-30

Nasveti in praktična navodila za peko

Če želite uporabiti lasten recept.	Ravnate se lahko po podobnem izdelku iz preglednice s časi priprave.
Tako se boste prepričali, ali je kolač iz umešanega testa pripravljen:	Približno 10 minut pred koncem navedenega časa peke zapičite leseno palčko v najvišji del kolača. Če se testo ni prijelo palčke, je kolač pripravljen.
Kolač ni narastel oziroma se je sesedel.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali za peko izberite 10 stopinj nižjo temperaturo. Upoštevajte tudi čas gnetenja testa po receptu.
Kolač je lepo narastel na sredini, ne pa tudi ob robovih.	Ne namestite modela. Ko je kolač pečen, ga od modela previdno ločite z nožem.
Zgornja stran kolača je zelo rjava.	Vstavite kolač na nižjo raven, izberite nižjo temperaturo za peko in pecite kolač dlje časa.
Kolač je presuh.	Pečen kolač večkrat zbodite s fino leseno palčko. Pokapljajte ga z nekaj kapljicami sadnega soka ali alkohola. Naslednjič povišajte temperaturo peke za 10 stopinj in skrajšajte čas peke.
Kruh ali pekarski izdelek (na primer skutni kolač) je od zunaj videti dobro, vendar je v notranjosti lepljiv (vlažen z bolj mokrimi mesti).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pustite izdelek dlje časa v pečici pri nižji temperaturi. Pri tortah s sočnim nadevom najprej specite tortno dno. Nato tortno dno potresite z nasekljanimi mandlji ali belimi drobtinami, preden ga obložite z nadevom. Upoštevajte navodila v receptu in čas peke.

Pecivo neenakomerno porjavi.	Nastavite nižjo temperaturo; pecivo bo tako pečeno bolj enakomerno. Občutljivo pecivo pecite s spodnjim in zgornjim gretjem ⊟ na eni ravni. Štrleč papir za peko lahko vpliva na kroženje zraka. Vedno ga obrežite, tako da bo ustrezal velikosti pekača.
Spodnja stran kolača je presvetla.	Kolač naslednjič vstavite za eno raven nižje.
Izteka sok sadja.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač, če ga imate.
Manjše pecivo iz kvašenega testa se lahko med peko sprime.	Poskusite zagotoviti približno 2 cm razmaka. Tako bo na voljo dovolj prostora za naraščanje in porjavitev z vseh strani.
Pekli ste na več ravneh. Pecivo na zgornjem pekaču je temnejše kot na spodnjem.	Pri peki na več ravneh hkrati vedno vključite ventilator za 3D-kroženje vročega zraka ⊛. Če vstavite več pekačev, ni nujno, da bodo izdelki na njih pečeni istočasno.
Pri peki sočnih kolačev nastaja kondenzat.	Pri peki lahko nastaja vodna para. Del vodne pare se odvaja z ventilacijo pečice, zaradi česar se lahko na upravljalnem polju ali na čelnih površinah sosednjega pohištva pojavijo kapljice vode. To je običajen fizikalni pojav.

Meso, perutnina, ribe

Posoda

Uporabite lahko katero koli toplotno obstojno posodo. Za velike pečenke lahko uporabite tudi emajliran pekač.

Najprimernejši so stekleni pekači. Prepričajte se, da pokrovka prilega pekaču in da se dobro zapre.

Če uporabljate emajlirano posodo, dodajte več tekočine.

Če uporabite pekač iz nerjavnega jekla, meso ne bo tako porjavelo in lahko ostane krvavo. V tem primeru ustrezno podaljšajte čas priprave.

Podatki v preglednicah:
posoda brez pokrova = odprto
Posoda s pokrovom = zaprto

Posodo vedno postavite na sredino rešetke.

Vročo posodo vedno odložite na suho kuhinjsko krpo. Vroče steklo lahko poči, če ga postavite na vlažno ali hladno površino.

Peka

K pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Dno posode more biti prekrito do višine pribl. ½ cm.

Pri pripravi dušene pečenke dolijte večjo količino tekočine. Dno posode more biti prekrito do višine 1–2 cm.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Če meso pripravljate v emajliranem pekaču, je potrebne nekoliko več tekočine kot pri peki v steklenem pekaču.

Pekači iz nerjavnega jekla niso najprimernejši. Meso se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Peka na žaru

Med peko na žaro mora biti pečica vedno zaprta.

Za peko na žaru pečico vnaprej segrevajte 3 minute, preden vstavite jed.

Kose položite neposredno na rešetko. Če želite pripraviti zgolj en kos, bo rezultat priprave boljše, če ga položite na sredino rešetke.

Vstavite emajliran pekač na raven 1. Tako boste prestregli sok mesa in pečica bo dlje časa ostala čista.

Pekača ali univerzalnega pekača na vstavljajte na raven 4 ali 5. Posoda bi se lahko zaradi velike vročine deformirala in poškodovala notranjost aparata, ko jo poskušate izvleči.

Po možnosti uporabite enako velike kose. Tako bodo enakomerno porjaveli in ostali sočni. Fileje posolite po peki na žaru.

Kose obrnite po ⅔ časa priprave.

Žar se samodejno vklaplja in izklaplja. To je običajno. Pogostost vklapljanja in izklapljanja je odvisna od nastavljene stopnje žara.

Meso

Kose mesa na polovici peke obrnite.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.

Po dušenju jo zavijte v aluminijasto folijo in pustite v pečici počivati 10 minut.

Pri svinjski pečenki s kožo, kožo najprej navzkrižno zarežite in položite meso s kožo na spodnji strani v posodo.

Meso	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje v minutah
Govedina						
Goveja dušena pečenka	1,0 kg	zaprto	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Goveji file, srednje pečen	1,0 kg	odprto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprto	1		220-240	60
Zrezki, debeline 3 cm, srednje pečen		Rešetka + univerzalni pekač	5+1		3	15
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telečja krača	1,5 kg	odprto	2		210-230	140
Svinjina						
Pečenka brez kože (npr. vratovina)	1,0 kg	odprto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečenje s kožo (npr. hrbet)	1,0 kg	odprto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjski file	500 g	Rešetka + univerzalni pekač	3+1		230-240	30
Svinjska pečenka, pusta	1,0 kg	odprto	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Prekajena rebrca s kostmi	1,0 kg	zaprto	2		210-230	70
Zrezki, debeline 2 cm		Rešetka + univerzalni pekač	5+1		3	15
Svinjski medaljoni, debeline 3 cm		Rešetka + univerzalni pekač	5+1		3	10
Jagnjetina						
Jagnječji hrbet s kostmi	1,5 kg	odprto	2		190-210	60
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1		160-180	120
Divjačina						
Srnji hrbet s kostmi	1,5 kg	odprto	2		200-220	50
Srnje stegno brez kosti	1,5 kg	zaprto	2		210-230	100
Pečenka divjega prašiča	1,5 kg	zaprto	2		180-200	140
Jelenja pečenka	1,5 kg	zaprto	2		180-200	130
Zajec	2,0 kg	zaprto	2		220-240	60
Mleto meso						
Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprto	1		180-200	80
Klobase						
Klobase		Rešetka + univerzalni pekač	4+1		3	15

Perutnina

Navedena teža v preglednici velja za perutnino brez polnjenja, ki je bilo pripravljeno za peko.

Perutnino v najprej položite na rešetko, pri čemer naj bodo prsi obrnjene navzdol. Po ⅔ ocenjenega časa obrnite.

Jed, puranjo rolado ali puranje prsi obrnite po polovici časa priprave. Kose perutnine obrnite po ⅔ časa priprave.

Pri pripravi race ali gosi prebodite kožo pod perutnicami, da bo maščoba lahko iztekala.

Perutnina lepo porjavi in je hrustljava, če jo proti koncu pečenja premažete z maslom, s slano vodo ali pomarančnim sokom.

Če jed pečete na žaru neposredno na rešetki, vstavite emajliran pekač na raven 1.

Perutnina	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje v minutah
Piščanec, cel	1,2 kg	Rešetka	2		220-240	60-70
Kokoš, cela	1,6 kg	Rešetka	2		210-230	80-90
Piščančje polovice	po 500 g	Rešetka	2		220-240	40-50
Kosi piščanca	po 150 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Kosi piščanca	po 300 g	Rešetka	3		210-230	35-45
Piščančje prsi	po 200 g	Rešetka	3		3	30-40
Raca, cela	2,0 kg	Rešetka	2		190-210	100-110
Račje prsi	po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Gos, cela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Gosja bedra	po 400 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Puranja zvita pečenka	1,5 kg	odprto	1		200-220	110-130
Puranje prsi	1,0 kg	zaprto	2		180-200	90
Zgornji deli puranjih beder	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

Riba

Kose ribe obrnite po ⅔ časa.

Celih rib ni treba obračati. Celotno ribo dajte v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor, v pečico. V trebuh ribe dajte polovico krompirja ali majhno toplotno obstojno posodo, da se riba ne bo prevrnila.

Če želite ribje fileje dušiti, dodajte nekaj žlic vode za dušenje.

Če jed pečete na žaru neposredno na rešetki, vstavite emajliran pekač na raven 1.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje v minutah
Riba, cela	pribl. 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zaprto	2		190-210	70-80
Ribji kotleti, debelina 3 cm		Rešetka	3		2	20-25
Ribji file		zaprto	2		210-230	25-30

Nasveti za peko in žar

V preglednici ni podatka za težo pečenke.	Izberite najbližjo nižjo težo v skladu s podatki in podaljšajte čas priprave.
Preveriti želite. če je pečenka pečena.	Uporabite termometer za meso (kupite ga lahko v specializiranih trgovinah) ali naredite „preizkus z žlico“. Z žlico pritisnite na pečenko. Če je trdna, je gotova. Če je še mehka, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja je deloma zažgana.	Preverite nivo in temperaturo.
Pečenka je v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za pečenje ali dodajte več tekočine.
Pečenka je v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri zalivanju pečenke nastaja vodna para.	Razlog za to je fizikalen in pojav je običajen. Velik delež vodne pare uhaja skozi izpustno odprtino za paro. Na hladnejšem upravljalnem polju ali sosednjih čelnih površinah pohištva se lahko pozna v obliki kapljic.

Narastki, sufleji, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

Če jed pripravljate na žaru brez posode neposredno na rešetki, vstavite emajliran pekač na raven 1. Tako bo pečica dlje časa ostala čista.

Rezultat priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost.

Jed	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje v minutah
Narastki					
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	50-60
Sufle	Model za narastke	2		180-200	35-45
	Modelčki za oblikovanje porcij	2		200-220	25-30
Testeninski narastek	Model za narastke	2		200-220	40-50
Lazanja	Model za narastke	2		180-200	40-50
Narastek					
Krompirjev narastek s surovimi sestavinami, največ 4 cm višine	1 model za narastke	2		160-180	60-80
	2 modela za narastke	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 rezine, popekanje	Rešetka + univerzalni pekač	3+1		160-170	10-15
12 rezin, popekanje	Rešetka + univerzalni pekač	3+1		160-170	15-20

Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, bodite pozorni, da je papir za peko primeren za uporabo pri visokih temperaturah. Velikost papirja prilagodite jedi.

Rezultat priprave je neposredno odvisen od živila. Porjavelost in neenakomerna barva je lahko prisotna že pri surovih izdelkih.

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave, minute
Pica, globoko zamrznjena					
Pica s tankim testom	Univerzalni pekač	2		200-220	15-25
	Rešetka in univerzalni pekač	3+1		180-200	25-35
Pica z debelim testom	Univerzalni pekač	2		170-190	20-30
	Rešetka in univerzalni pekač	3+1		170-190	30-40
Obložena bageta	Univerzalni pekač	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalni pekač	3		190-210	10-20
Pica, ohlajena					
Pica (predgrevanje)	Univerzalni pekač	1		180-200	10-15
Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni					
Pomfrit	Univerzalni pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-200	35-45
Kroketi	Univerzalni pekač	3		190-210	20-25
Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalni pekač	3		200-220	15-25
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bageta	Univerzalni pekač	3		180-200	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalni pekač	3		200-220	10-20
Pekarski izdelki, predpečeni					
Žemljice, bageta	Univerzalni pekač	2		190-210	10-20
	Rešetka in univerzalni pekač	3+1		160-180	20-25

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave, minute
Vegetarijanski burgerji, globoko zamrznjeni					
Ribje palčke	Univerzalni pekač	2		220-240	10-20
Piščančje palčke, medaljončki	Univerzalni pekač	3		200-220	15-25
Zamrznjeno pecivo iz listnatega testa					
Pecivo iz listnatega testa	Univerzalni pekač	3		190-210	30-35

Posebne jedi

Nizke temperature so primerne za pripravo okusnega kremnega jogurta in rahlega kvašenega testa.

Najprej iz aparata odstranite pribor, rešetke ali vodila na levi in desni strani.

Priprava jogurta

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in ga pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (hladen iz hladilnika).
3. Nadevajte v skodelice ali kozarce in pokrijte s folijo za živila.
4. Vnaprej segrejte pečico, kot je navedeno.
5. Nato skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter pripravite v skladu z navodili.

Vzhajanje kvašenega testa

1. Kvašeno testo pripravite po običajnem postopku. Testo dajte v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.
2. Vnaprej segrejte pečico, kot je navedeno.
3. Izklopite aparat in pustite testo vzhajati v aparatu.

Priprava

Jed	Posoda	Raven	Način gretja	Temperatura	Čas
Jogurt	Skodelice ali kozarci	Postavite na dno aparata		Predgrejte na 50 °C	5 min
				50 °C	8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojna posoda	Postavite na dno aparata		Predgrejte na 50 °C	5–10 min
				Izklopite aparat in vanj vstavite kvašeno testo.	20–30 min

Odmrzovanje

Čas odmrzovanja je odvisen od vrste in količine živila.

Upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Vzemite zamrznjeno živilo iz embalaže in ga dajte v primerno posodo na rešetko.

Perutnino položite na krožnik, pri čemer naj bodo prsi obrnjene navzdol.

Opomba. Lučka v pečici se vklopi, ko temperatura doseže 60 °C. Tako je dosežena optimalna in natančna nastavitev.

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura
Občutljiva zamrznjena živila Npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro itd.	Rešetka	1		30 °C
Druga zamrznjena živila Piščanec, klobase in meso, kruh in žemljice, kolači in drugi slaščičarski izdelki	Rešetka	1		50 °C

Sušenje

Uporabljajte le sveže sadje in zelenjavo v brezhibnem stanju in temeljito oprano.

Po pranju pustite, da se popolnoma posuši.

Univerzalni pekač in rešetko postavite na višino 1.

Univerzalni pekač in rešetko prekrijte s papirjem za peko.

Jed	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v urah
600 g jabolk, narezanih na rezine	1+3		80	pribl. 5 ur
800 g hrušk, narezanih na kose	1+3		80	pribl. 8 ur
1,5 kg sliv	1+3		80	pribl. 8–10 ur.
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	1+3		80	pribl. 1½ ure.

Opomba: Če sadje ali zelenjava vsebujeta veliko soka oziroma vode, ju pogosteje obračajte. Popolnoma posušeno sadje ali zelenjavo takoj ločite od papirja.

Vkuhavanje marmelade

Za vkuhavanje morajo biti kozarci in gumice za vlaganje čisti in nepoškodovani. Po možnosti uporabite enako velike kozarce. Vrednost v preglednici veljajo za okrogle litrske kozarce.

Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

Uporabljajte le sveže sadje in zelenjavo v brezhibnem stanju. Temeljito operite.

Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Razlikujejo se lahko glede na temperaturo okolice, število kozarcev, količino in temperaturo vsebine kozarca. Pred izklopom aparata se prepričajte, da so v kozarcih nastali mehurčki.

Priprava

1. Sadje ali zelenjavo dajte v kozarce, vendar jih ne napolnite povsem do roba.
2. Robove kozarcev očistite, saj morajo biti čisti.
3. Na vsak kozarec položite gumico za vlaganje in pokrov.
4. Kozarce za vlaganje zaprite z zapirali.

V aparat hkrati postavite največ šest kozarcev.

Programiranje

1. Emajliran pekač vstavite na raven 2. Kozarce postavite na pekač, tako da se ne bodo dotikali.
2. V emajliran pekač vlijte vročo vodo (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vrata pečice.
4. Izbirno stikalo nastavite na spodnji grelnik ⌴.
5. Nastavite temperaturo med 170 in 180 °C.

Vkuhavanje marmelade

Po pribl. 40–50 minutah se začnejo pojavljati prvi mehurčki. Izklopite pečico.

Po pribl. 25–35 minutah vzemite kozarce za vlaganje iz pečice (v tem času izkoristite preostalo toploto pečice). Če jih v pečici pustite dlje časa, da se ohladijo, lahko nastanejo klice, ki povečajo možnost, da bo marmelada prekisla.

Sadje v kozarcih za vlaganje	Ko začnejo nastajati mehurčki	Preostala toplota
Jabolka, ribez, jagode	Izklop	približno 25 minut
Češnje, marelice, breskve, kosmulje	Izklop	približno 30 minut
Jabolčna, hruškova ali slivova čežana	Izklop	približno 35 minut

Vkuhavanje zelenjave

Takoj ko v kozarcih za vlaganje več ne nastajajo mehurčki, temperaturo ponovno nastavite na približno 120–140 °C. Približno 35–70 minut glede na vrsto zelenjave. Nato izključite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Zelenjava s hladnim prevretkom v kozarcih za vlaganje	Ko začnejo nastajati mehurčki 120–140 °C	Preostala toplota
Kumare	-	približno 35 minut
Rdeča pesa	približno 35 minut	približno 30 minut
Brstični ohrovt	približno 45 minut	približno 30 minut
Fižol, koleraba, rdeče zelje	približno 60 minut	približno 30 minut
Zeleni grah	približno 70 minut	približno 30 minut

Kozarce za vlaganje vzemite iz pečice

Kozarce za vlaganje po koncu časa priprave vzemite iz pečice.

Pozor!

Vročih kozarcev za vlaganje na postavite na hladno ali mokro površino, sicer lahko kozarci počijo.

Akrilamid v jedeh

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki so pripravljeni pri visoki temperaturi, kot so npr. pomfrit, popečeni kruh, žemljice, kruh, fini pekarski izdelki (keksi, drobno pecivo).

Priporočila za pripravo jedi z nizko vsebnostjo akrilamida	
Splošno	■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ Jed specite tako, da bo zlatorjava, vendar je ne zapecite preveč. ■ Velike jedi, ki so bolj grobe, vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 200 °C Pri 3D-vročem zraku maks. 180 °C.
Pecivo in piškoti	Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 190 °C. Pri 3D-vročem zraku maks. 170 °C. Vsebnost jajca ali rumenjaka zmanjša nastajanje akrilamida.
Pomfrit v pečici	Po pekaču enakomerno razporedite zgolj en sloj. Po pekaču razporedite vsaj 400 g krompirja, da se med peko ne bo izsušil

Priporočljivi sistem priprave jedi

Preglednice so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje in preverjanje različnih aparatov.

V skladu s standardi EN 50304/EN 60350 (2009) oz. IEC 60350.

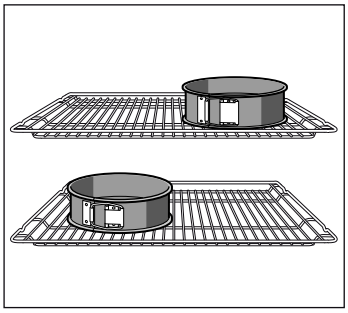
Peka

Peka na 2 ravneh:
Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Peka na 3 ravneh:
Univerzalen pekač vstavite na sredino.

Brizgano pecivo:
Ni nujno, da bodo jedi na pekačih, ki ste jih hkrati vstavili v pečico, pečene istočasno.

Jabolčni kolač, prekrit s testom, na 1 ravni:
Poskrbite za zadosten razmak med temnimi tortnimi modeli.
Jabolčni kolač, prekrit s testom, na 2 ravneh:
Temna tortna modela postavite enega nad drugega z zamikom.



Kolači v tornih modelih iz bele pločevine:
Pecite z zgornjim in spodnjim grelnikom na 1 ravni. Tortnih modelov ne postavite na rešetko, temveč na univerzalen pekač.

Jed	Pribor in modeli	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Brizgano pecivo (predgrevanje*)	Univerzalni pekač	3		150-160	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150	25-35
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		140-150	25-35
Brizgano pecivo	Univerzalni pekač	3		140-150	30-45
Drobno pecivo (predgrevanje*)	Univerzalni pekač	3		150-170	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	25-35
	Univerzalni pekač	3		150-160	25-30
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		140-150	25-30
Biskvit z vodo (predgrevanje*)	Razstavljivi model na rešetki	2		170-180	30-40
Biskvit z vodo	Razstavljivi model na rešetki	2		165-175	35-45
Kvašen kolač	Univerzalni pekač	3		160-180	30-40
	Univerzalni pekač	3		150-170	30-45
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	30-40
Jabolčna pita	Rešetka + 2 razstavljiva modela Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 rešetki + 2 razstavljiva modela Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Za predgrevanje ne uporabljajte načina za hitro segrevanje.

Rešetke in pekači so kot dodaten pribor na voljo v specializiranih trgovinah.

Peka na žaru

Če jed položite neposredno na rešetko, vstavite emajliran pekač na raven 1. Tako boste prestregli sok mesa in pečica bo dlje časa ostala čista.

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Stopnja žara	Čas v minutah
Popekanje toasta (10 min predgrevanja)	Rešetka	5		3	½-2
Telečji hamburgerji, 12 kosov* (brez predgrevanja)	Rešetka + emajliran pekač	4+1		3	25-30

* Po ⅔ časa obrnite.

9001307132

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

00
(970404)