



HB64A.....

Vgradna pečica HB64A.....

SIEMENS

Pomembna varnostna navodila	2	Demontaža in montaža vrat pečice.....	12
Vzroki poškodb	4	Demontaža pokrova vratc	13
Vaša nova pečica	4	Demontaža in montaža stekel vratc	13
Upravljalno polje	4	Kako ravnati ob motnjah	14
Izbirno stikalo.....	5	Pregled možnih motenj.....	14
Prikazovalnik in tipke.....	5	Menjava žarnice v pečici	14
Tipke za spreminjanje nastavljenih stopenj	5	Steklen pokrov.....	14
Prostor za kuhanje.....	5	Servisna služba	15
Vaš pribor	6	E-Nummer und FD-Nummer	15
Čiščenje pribora.....	6	Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	15
Dodaten pribor	6	Okolju prijazno odstranjevanje	15
Pred prvo uporabo	7	Varčevanje z energijo.....	15
Nastavitev ure.....	7	Funkcija obtočnega zraka Eco.....	15
Segrevanje pečice	7	Preverjeno v našem studiu za kuhanje	17
Čiščenje pribora.....	7	Kolači in pecivo.....	17
Programiranje pečice	7	Nasveti in priročna navodila za peko.....	18
Način gretja in temperatura	7	Meso, perutnina, ribe	18
Hitro segrevanje	7	Nasveti za peko in žar	19
Programiranje časovnih funkcij	8	Kuhanje menija.....	20
Programska ura.....	8	Gotove jedi.....	20
Čas priprave	8	Posebne jedi.....	21
Čas izklopa	8	Odmrzovanje.....	21
Trenutni čas	9	Sušenje	21
Spreminjanje osnovnih nastavitev	9	Vkuhanje marmelade	22
Avtomatika za izklop	10	Akrilamid v jedeh	23
Samodejno čiščenje	10	Priporočljivi sistem priprave jedi	23
Pomembni napotki.....	10	Peka.....	23
Pred samodejnim čiščenjem	10	Peka na žaru.....	24
Nastavitev	10		
Po samodejnem čiščenju	11		
Nega in čiščenje	11		
Čistilna sredstva.....	11		
Osvetlitev	11		
Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno.....	12		

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.siemens-home.com** in v spletni trgovini **www.siemens-eshop.com**

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 priklaplajte.

Samo pooblaščen 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 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 osmih 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 ne 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 počí. 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.

Nevarnost požara!

- Prosti ostanki hrane, maščoba in sok od pečenja se lahko med samodejnim čiščenjem vžgejo. Pred vsakim samodejnim čiščenjem odstranite grobo umazanijo iz notranjosti aparata in s pribora.
- Zunanost aparata se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Na ročaj vrat ne obešajte vnetljivih predmetov, kot so npr. krpe za posodo. Sprednja stran aparata naj bo prosta. Otrok ne puščajte blizu.

Nevarnost opeklin!

- Med samodejnim čiščenjem se notranjost aparata zelo segreje. Ne odpirajte vrat aparata ali premikajte blokirne kljuke z roko. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
-  Zunanost aparata se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

Resna nevarnost za zdravje!

Aparat se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Premaz proti sprijetanju na pekačih in modelih se s tem uničuje in nastajajo strupeni plini. Med samodejnim čiščenjem nikoli ne dajajte v pečico pekačev in modelov s prevleko proti sprijetanju. Med samodejnim čiščenjem je lahko v aparatu zgolj emajliran pribor.

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.

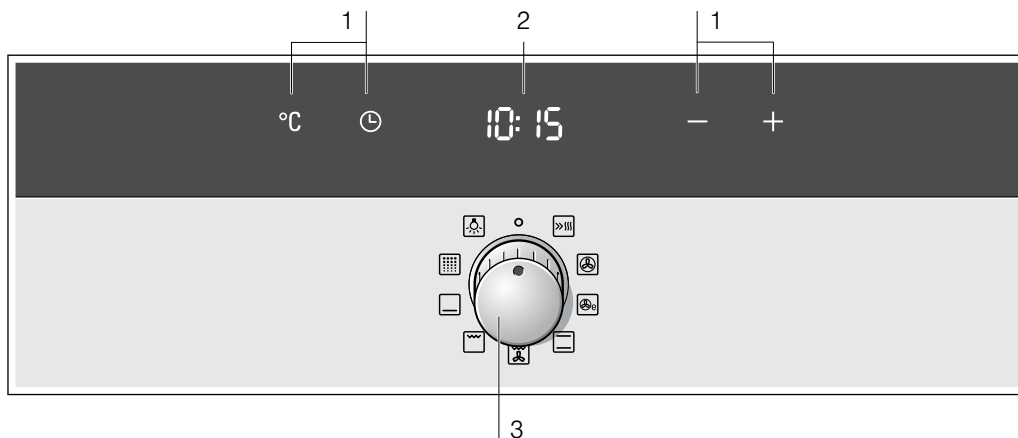
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje 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

Tukaj je na voljo pregled upravljalnega polja. Na prikazovalniku ni mogoče prikazati vseh simbolov hkrati. Glede na vrsto aparata so 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
Ničelni položaj	Pečica je izključena.
Hitro segrevanje	Pečica zelo hitro doseže nastavljeno temperaturo.
3D-vroč zrak	Za kolače in pecivo na eni do treh ravneh. Ventilator na zadnji strani enakomerno razporeja toploto po notranjosti aparata.
Vroč zrak eco*	Za kolače, pecivo, globoko zamrznjeno hrano, pečenko in ribe brez predgrevanja na eni ravni. Ventilator enakomerno razporeja energijsko optimirano toploto po notranjosti aparata.
Zgornji/spodnji grelnik*	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. telečjo ali divjačinsko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
Žar s kroženjem zraka	Za peko mesa, perutnine in rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator toploto enakomerno porazdeli okoli jedi.
Žar, velika površina	Za peko zrezkov, klobas, opečenca in rib na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
Spodnji grelnik	Za vkuhanje, dopekanje ali opekanje. Deluje spodnji grelnik.
Samodejno čiščenje	Za samodejno čiščenje notranjosti aparata. Pečica se segreje do temperature, pri kateri umazanija izgine.
Lučka v pečici	Vklopite lučko v pečici.

* Način gretja, s katerim je določen razred energetske učinkovitosti po standardu EN60350.

Ob izbiri načina gretja na prikazovalniku zasveti simbol .

Prikazovalnik in tipke

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

Tipka	Funkcija tipke
°C	Temperatura
	Časovne funkcije
-	Minus
+	Plus

Na prikazovalniku zasveti simbol aktivne časovne funkcije.

Tipke za spreminjanje nastavljenih stopenj

S tipkama **+** ali **-** lahko spreminjate vse prednastavljene in priporočene stopnje.

+ = povišanje nastavljenih stopenj.

- = znižanje nastavljenih stopenj.

Območja

30-270	Temperaturno območje	Temperatura v notranjosti aparata v °C.
1-3	Stopnje žara	Stopnje za žar z veliko površino . 1 = 1. stopnja, nizka 2 = 2. stopnja, srednja 3 = 3. stopnja, visoka
	Stopnje čiščenja	Stopnje samodejnega čiščenja . 1 = 1. stopnja, šibka 2 = 2. stopnja, srednja 3 = 3. stopnja, visoka
1 s – 23:59 h		Čas priprave
1 s – 23:59 h		Čas časovnega stikala.

Simbol za segrevanje

Med segrevanjem pečice na prikazovalniku sveti simbol . Ko pečica doseže optimalno temperaturo, da vstavite jed, in je temperatura konstantna, simbol ugasne.

Pri stopnjah za žar in čiščenje simbol nikoli ne sveti.

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, ko je temperatura nižja od 60 °C in kadar poteka postopek samodejnega čiščenja. Tako je možna optimalna in natančna nastavitvev.

Če izbirno stikalo obrnete v položaj , lahko vključite lučko, 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.

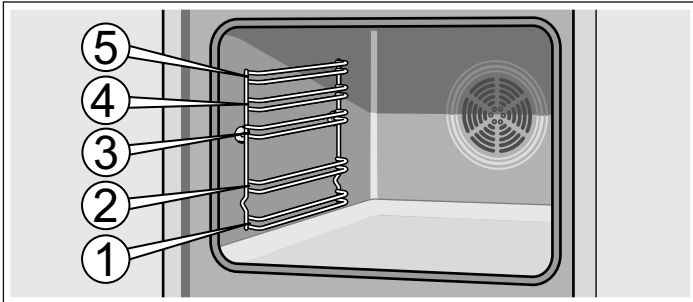
Vaš pribor

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 bolj uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

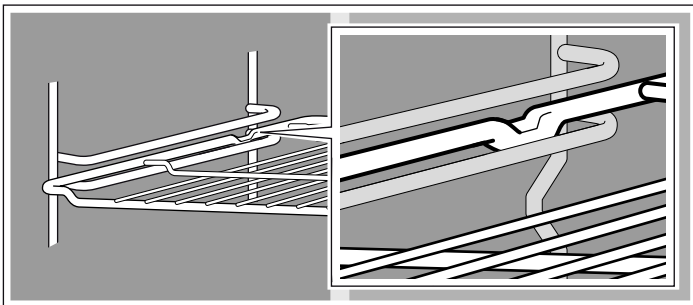
Čiščenje pribora

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 je opremljena zgolj z nekaterimi deli od spodaj naštetega pribora.

Pribor je na voljo pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ali prek spleta. Navedite številko HZ.



Rešetka

Za posodo, 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.



Emajliran pekač

Za kolače, testenine in piškote.

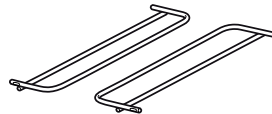
Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.



Univerzalen pekač

Za sočne kolače, pecivo, globokozamrznjene jedi in velike pečenke. Pekač lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki.

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



Nosilec za pribor

Pri samodejnem čiščenju je mogoče čistiti tudi univerzalno ponev ali emajliran pekač.

V ta namen levo in desno vstavite nosilce pribora.

Dodaten pribor

Dodaten pribor je na voljo pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah. Obsežno ponudbo pribora za svojo pečico najdete tudi v naših prospektih in na spletu. Razpoložljivost in možnost naročanja dodatnega pribora prek spleta sta odvisni od posamezne države. Prosimo, preverite v prodajni dokumentaciji.


Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite natančen opis svojega aparata (E-št.).

Dodaten pribor	Številka HZ	Uporaba
Emajliran pekač	HZ361000	Za kolače, testenine in piškote.
Univerzalen pekač	HZ362000	Za sočne kolače, pekarske izdelke, globoko zamrznjene jedi in velike pečenke. Pekač lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki.
Rešetka	HZ364000	Za posode, pekače, pečenke, jedi za žar in globoko zamrznjene jedi.
Pekač za pico	HZ317000	Idealen za pico, globoko zamrznjene izdelke ali velike okrogle kolače. Pekač za pico lahko uporabljate namesto globokega univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Steklen pekač	HZ915001	Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren je za programsko avtomatiko in avtomatiko za peko.
3-kratna v celoti izvlečna vodila	HZ368300	Z izvlečnimi vodili na višinah 1, 2 in 3 lahko pribor povsem izvlečete, ne da bi se prevrnili.

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 nični položaj.

Čiščenje pribora

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

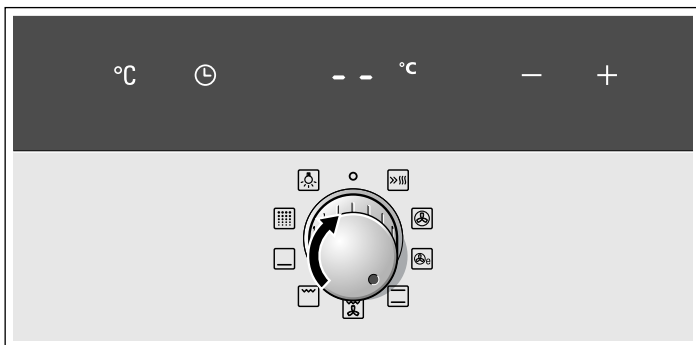
Programiranje pečice

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*.

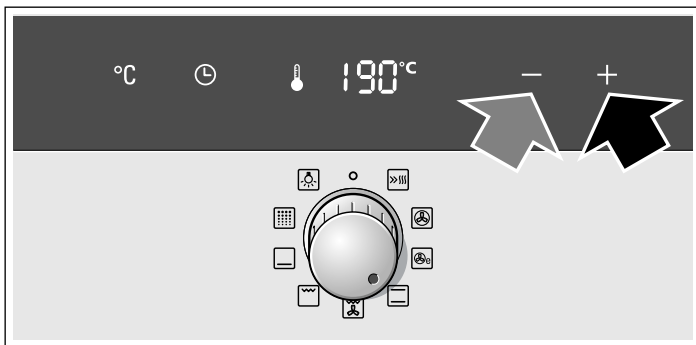
Način gretja in temperatura

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. Nastavite želeno temperaturo ali stopnjo žara s tipkama **+** in **-**.



Pečica začne greti.

Izklop pečice

Izbirno stikalo obrnite v nični položaj.

Sprememba nastavitvev


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

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem pečica posebej 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 samodejnega čiščenja .

2. Želeno temperaturo izberite s tipkama **+** in **-**.

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 , časa izklopa  ali ure  večkrat pritisnite tipko , dokler se ne prikaže zeleni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.


Čas priprave

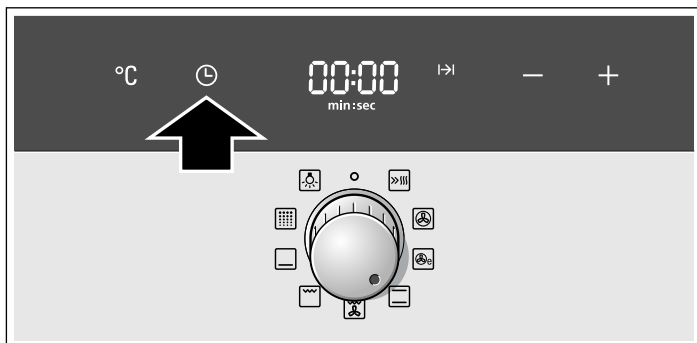
Pečica omogoča, da za vsako jed programirate čas priprave. Ko nastavljeni čas priprave poteče, se pečica samodejno izključi. Tako vam ni treba prekiniti drugih opravil, da bi izključili pečico, prav tako časa priprave ni mogoče nehote prekoračiti.

Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

2. Dvakrat pritisnite tipko .

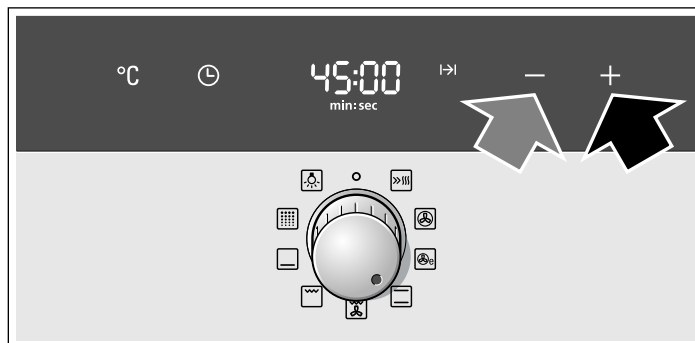
Na prikazovalniku se pojavi **00:00** in simbol časa priprave .



3. Čas priprave nastavite s tipko **+** ali **-**.


Predlagana vrednost tipke **+** = 30 minut

Predlagana vrednost tipke **-** = 10 minut





4. Pritisnite tipko °C.


Nastavite zeleno temperaturo ali stopnjo žara s tipko **+** ali **-**.

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


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 , časa izklopa  ali ure  večkrat pritisnite tipko , dokler se ne prikaže zeleni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Čas izklopa

Pečica omogoča nastavev časa, ob katerem naj bo jed gotova. Pri tem se pečica samodejno vključi in nato izključi ob nastavljenem času. Tako lahko jed npr. zjutraj postavite v aparat in pečico programirate tako, da bo jed gotova opoldne.

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


Primer na sliki: ura je 10:30, čas priprave znaša 45 minut in pečica naj bi se izključila ob 12:30.

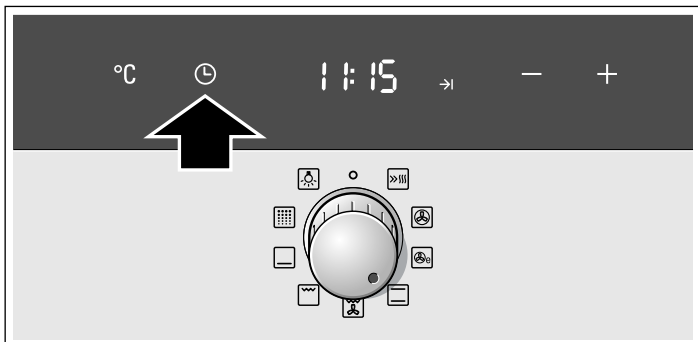
1. Nastavite izbirno stikalo.

2. Dvakrat pritisnite tipko .

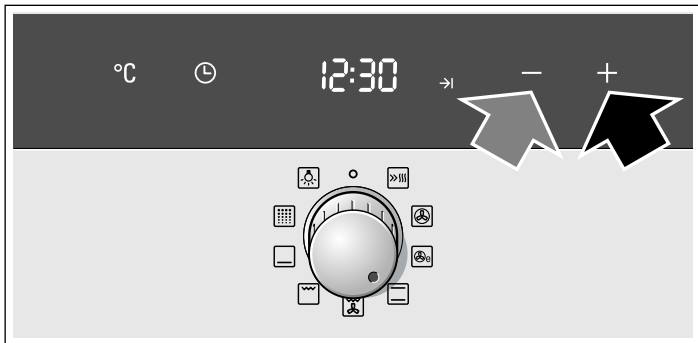
3. Čas priprave nastavite s tipko **+** ali **-**.

4. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikaže čas, ko bo jed gotova, in zasveti simbol časa izklopa .






5. Čas izklopa spremenite s tipkama + ali -.





6. Pritisnite tipko °C.


Nastavite želeno temperaturo ali stopnjo žara s tipkama + in -.

Na prikazovalniku se prikažeta nastavljena temperatura in simbol , pečica preide v stanje pripravljenosti. Ob vklopu pečice se na prikazovalniku prikažeta nastavljena temperatura in simbol . Simbol  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 trenutni čas s tipko -. Pečica se izključi.

Priklic časovnih nastavitvev

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

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  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 nastavitvev*.

Spreminjanje osnovnih nastavitvev



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

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

* Tovarniška nastavitvev


Pečica mora biti izključena.

1. Tipko držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavev za trajanje signala, npr.  izbira .

2. Osnovne nastavitve spremenite s tipko + ali -.

3. Potrdite s tipko .

Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavev. 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 **FB**. Pečica preneha greti.

Samodejno čiščenje

Pečica se med samodejnim čiščenjem segreje na približno 500 °C. Tako se zažgejo ostanki pečenja, nakar je treba iz notranjosti odstraniti zgolj še pepel.

Na voljo so tri stopnje čiščenja.

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	manj umazano	pribl. 1 ura, 15 minut
2	srednje	pribl. 1 ura, 30 minut
3	intenzivno	pribl. 2 ur

Trdovratnejša in starejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite. Zadostuje, če pečico očistite na vsaka dva do tri mesece. Za čiščenje je potrebne zgolj 2,5–4,7 kW/h energije.

Pomembni napotki

Zaradi varnosti se vratca pečice samodejno zaklenejo. Vrata pečice se lahko odprejo šele, ko je notranjost pečice nekoliko ohlajena, simbol ključavnice za zaporo pa je ugasnil.

Med samodejnim čiščenjem lučka v notranjosti aparata ne sveti.

⚠ Nevarnost opeklin!

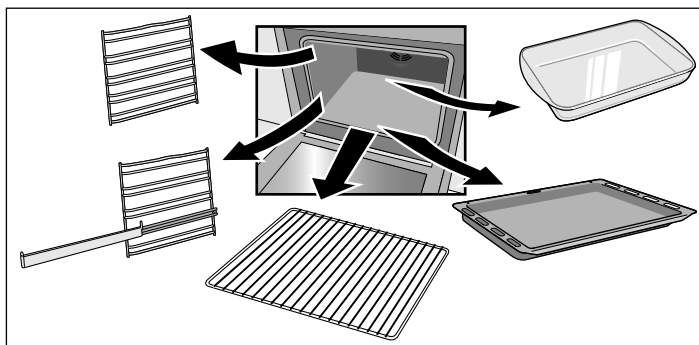
- Notranjost pečice se med samodejnim čiščenjem zelo ogreje. Nikoli ne odpirajte vrat naprave ali pa predstavljajte zaklepni mehanizem z roko. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Med samodejnim čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Ne dotikajte se vrat naprave. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠ Nevarnost požara!

Med samodejnim čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran naprave ne sme biti blokirana.

Pred samodejnim čiščenjem

Notranjost pečice mora biti prazna. Iz aparata odstranite pribor, posodo, rešetke ali vodila na levi in desni strani. V poglavju *Nega in čiščenje* najdete navodila za odstranitev rešetk ali vodil na levi ali desni strani.



Očistite vratca pečice in stranske dele notranje površine v bližini tesnil.

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.

⚠ Nevarnost požara!

Ostanki hrane in maščobe se lahko vnamejo. Notranjost aparata in pribor, ki ga želite očistiti v aparatu, obrišite z vlažno krpo.

Samodejno čiščenje s priborom

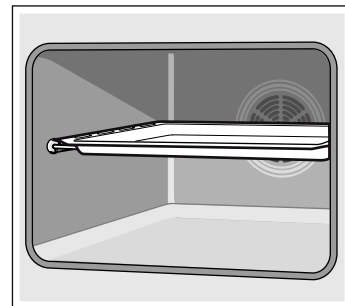
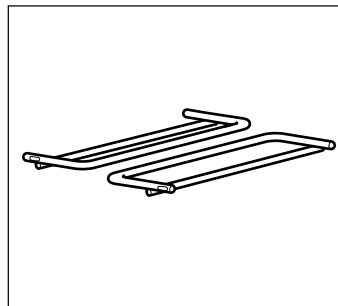
Ogrodje ali vodila na levi in desni strani niso primerni za samodejno čiščenje. Treba jih je odstraniti iz aparata.

Za optimalno čiščenje notranjosti aparata priporočamo, da pri funkciji samodejnega čiščenja ne vstavite pekačev. Ne glede na to je mogoče s pomočjo držala za pribor med funkcijo samodejnega čiščenja očistiti globok emajliran univerzalen pekač ali plitek emajliran pekač. Hkrati čistite le en kos pribora.

Rešetk ne čistite s funkcijo samodejnega čiščenja.

Če vaša pečica ni opremljena s tem držali, jih lahko naročite pri naši servisni službi, na spletu ali na telefonski številki 466546.

Držala pribora vstavite na levi in desni strani.



Pribor očistite z vodo in odstranite ostanke hrane, maščobo in sok od pečenja.

Na držala namestite globok univerzalen pekač ali plitek pekač.

⚠ Resne nevarnosti za zdravje!

Med čiščenjem v aparatu ne sme biti pekačev ali modelov s prevleko proti sprijemanju. Vročina uniči prevleko proti sprijemanju, pri tem pa nastajajo strupeni plini.

Nastavitev

Pečico nastavite po izbiri stopnje čiščenja.

1. Z izbirnim stikalom izberite funkcijo samodejnega čiščenja.

2. S tipkama **+** in **-** nastavite zeleno stopnjo čiščenja.

Na prikazovalniku se prikažeta stopnja čiščenja in simbol **I→**. Samodejno čiščenje se začne po nekaj sekundah.

Kmalu po začetku se vrata pečice zaklenejo. Na prikazovalniku sveti simbol **🔒**. Vrata pečice lahko znova odprete šele, ko simbol **🔒** ugasne.


Samodejno čiščenje je končano

Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Pečica preneha greti. Obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica se izključi. Pečico je mogoče ponovno odpreti, ko ugasne simbol **🔒** na prikazovalniku.

Spreminjanje stopnje čiščenja


Po zagonu stopnje čiščenja ni več mogoče spremeniti.




Prekinitev samodejnega čiščenja

Obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica se izključi. Pečico je mogoče ponovno odpreti, ko ugasne simbol  na prikazovalniku.


Zamik časa izklopa

Pečica omogoča nastavitve časa, ob katerem se naj samodejno čiščenje konča. Tako je na primer mogoče samodejno čiščenje nastaviti ponoči, da bo pečica čez dan na voljo za uporabo.

Nastavite, kot je opisano v točkah 1 in 2. Pred začetkom samodejnega čiščenja trikrat pritisnite tipko  in zamaknite čas izklopa s tipkama **+** ali **-**.

Pečica je zdaj v stanju pripravljenosti. Na prikazovalniku se prikažeta stopnja čiščenja in simbol . Po začetku samodejnega čiščenja se prikažeta stopnja čiščenja in simbol . Simbol  ugasne.

Priklic časovnih nastavitvev

Za priklic trajanja za stopnji čiščenja ali časa izklopa samodejnega čiščenja večkrat pritisnite tipko , dokler se ne prikaže zeleni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Po samodejnem čiščenju

Ko se notranjost aparata ohladi, preostali pepel pobrišite z vlažno krpo.

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.

Območje	Čistilna sredstva
Prikazovalnik	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte alkohola za čiščenje, kisa ali drugih abrazivnih oziroma kislih čistil.
Steklo vrat	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklo.
Steklo vrat	Posebna čistila za nerjavno jeklo (na voljo pri pooblaščenem servisu ali v specializiranih trgovinah). Upoštevajte proizvajalčeva navodila.
Notranjost aparata	Topla, blaga milnica ali voda s kisom: Očistite z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. Priporočamo funkcijo samodejnega čiščenja. V ta namen preberite poglavje <i>Samodejno čiščenje</i> .
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo.
Rešetke ali vodila	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
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.

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

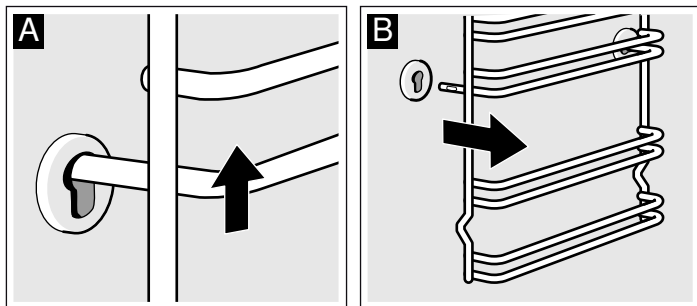
Izbirno stikalo nastavite v položaj **o**.

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

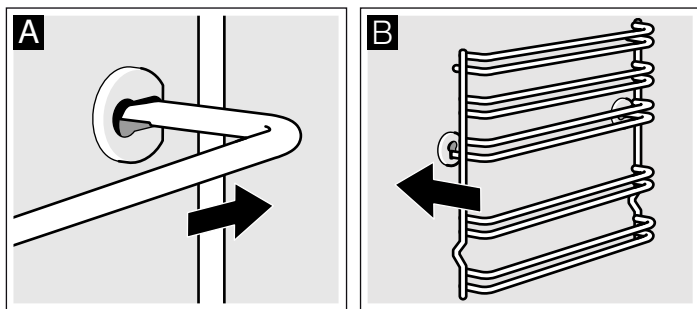
1. Ogrodje ali vodilo spredaj dvignite in odstranite (sl. A).
2. Nato ogrodje ali vodilo povlecite povsem naprej in izvlecite (sl. B).



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).

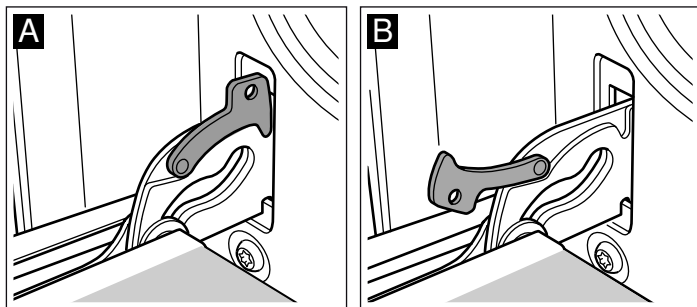


Ogrodje ali vodila je treba vstaviti na levi in desni strani. Izboklina mora biti vedno obrnjena navzdol.

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.

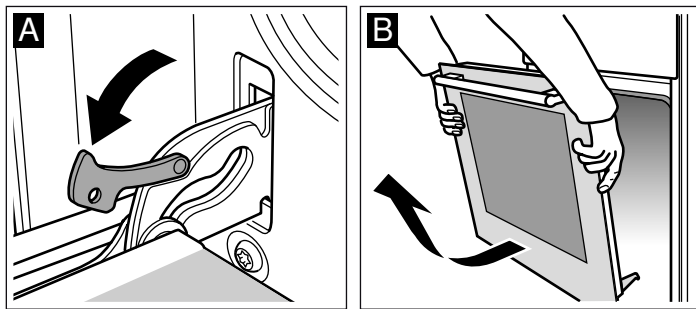


⚠ Nevarnost poškodb!

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

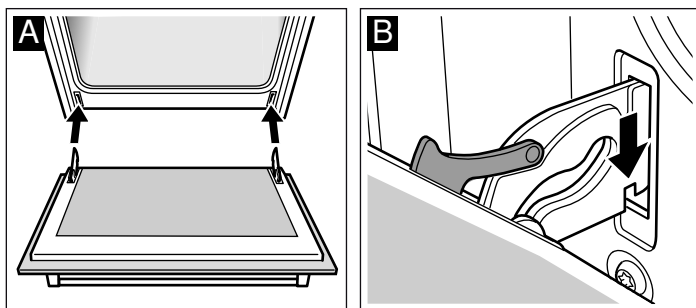
1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Zaporna vzvoda na levi in desni strani povsem odprite (sl. A).
3. Odprite vrata pečice do prislona (sl. B). Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še nekoliko jih zaprite in izvlecite.



Namestitev vrat

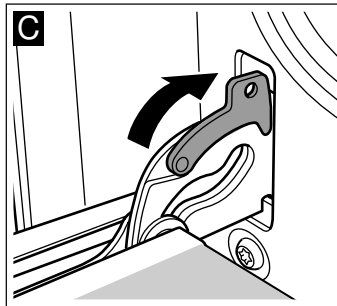
Vrata pečice ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

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.



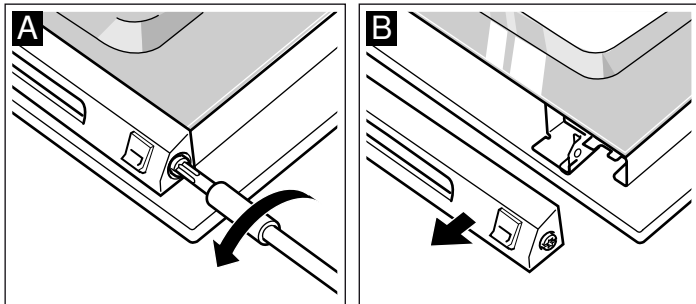
⚠ Nevarnost poškodb!

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

Demontaža pokrova vratc

Pokrov vratc se lahko sčasoma obarva. Za temeljito čiščenje priporočamo, da pokrov demontirate.

1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Odvijte pokrov vratc pečice. V ta namen odvijte vijake levo in desno (slika A).
3. Snemite pokrov (slika B).



Bodite pozorni, da vratca pečice ni mogoče zapreti, dokler pokrov ni nameščen. Notranje steklo se lahko poškoduje. Pokrov očistite s čistilom za nerjavno jeklo.

4. Nato ga ponovno namestite in privijte.
5. Zaprite vrata pečice.

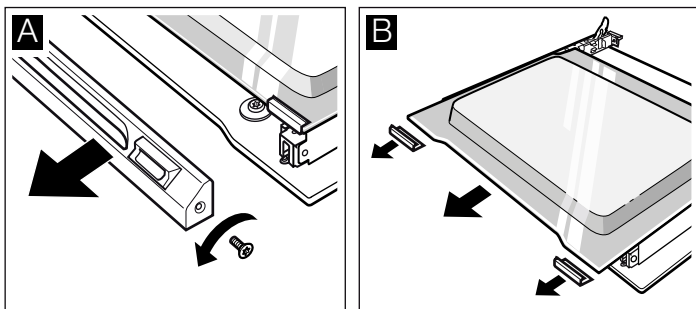
Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

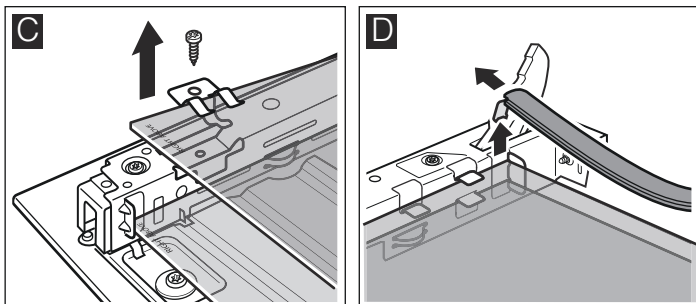
Pri demontaži notranjih stekel pazite na vrstni red snemanja stekel. Da boste stekla ponovno namestili v pravilnem vrstnem redu, upoštevajte številke na posameznih steklih.

Demontaža

1. Snemite vratca pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen odvijte vijake levo in desno (slika A).
3. Dvignite zgornje steklo, ga izvlecite in odstranite majhni tesnili (slika B).

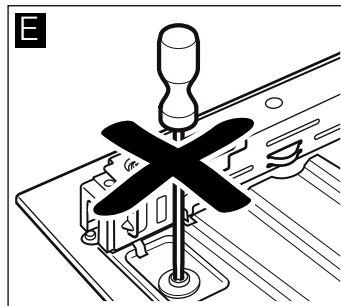


4. Odvijte držali na levi in desni strani. Privzdignite steklo in povlecite držala s stekla (slika C).
5. Odstranite spodnje tesnilo na steklu (slika D). Pri tem povlecite tesnilo in ga odstranite navzgor. Izvlecite steklo.



6. Spodnje steklo postrani izvlecite navzgor.

7. NE odvijte vijakov levo in desno na pločevini (slika E).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

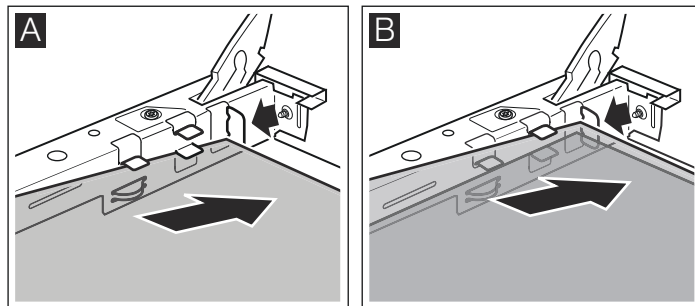
⚠ Nevarnost poškodb!

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

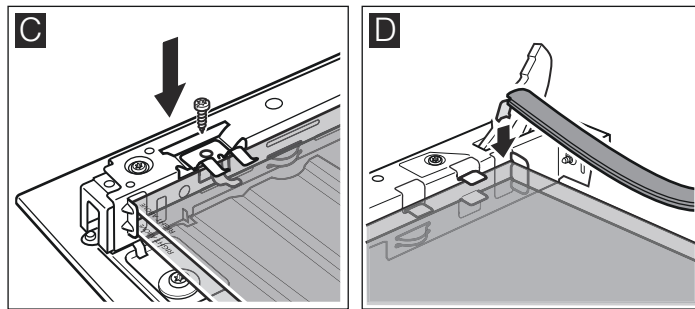
Vgradnja

Pri montaži pazite, da bo napis "Right above" spodaj levo na obeh steklih obrnjen na glavo.

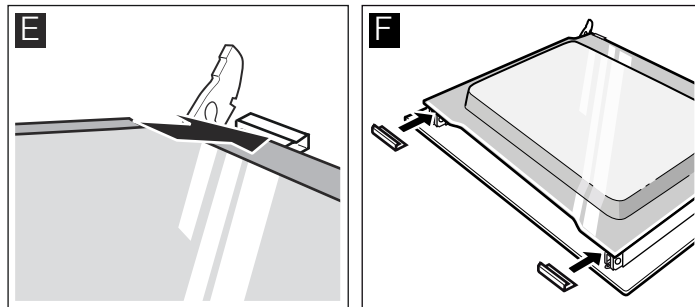
1. Spodnje steklo vstavite poševno nazaj (slika A).
2. Vstavite srednje steklo (slika B).



3. Držalo levo in desno natakните na steklo, poravnajte, da so vzmeti nad izvrtino za pritrditev in privijte (slika C).
4. Ponovno namestite spodnje tesnilo na steklu (slika D).



5. Zgornje steklo vstavite poševno nazaj v obe držali. Pri tem pazite, da tesnila ne potisnete nazaj (slika E).
6. Majhni tesnili levo in desno ponovno natakните na steklo (slika F).



7. Namestite pokrov in ga privijte.
8. 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.

Pregled možnih motenj

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Pečica ne deluje.	Varovalka je v okvari.	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
	Izpad električnega toka.	Preverite, ali delujejo luč v kuhinji ali drugi kuhinjski aparati.
Na prikazovalniku zasveti simbol ☹ in prikazuje se ničle.	Izpad električnega toka.	Ponovno nastavite uro.
Pečica ne greje.	Na stikih se je nabral prah.	Vrtljivi izbirni gumb večkrat obrnite v obe smeri.
Vrat pečice ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku zasveti simbol 🔒.	Vrata pečice so zaklenjena, ker poteka postopek samodejnega čiščenja 🧼.	Počakajte, da se pečica ohladi in simbol 🔒 ugasne.
Na prikazovalniku se pojavi FE .	Sprožila se je izklopna avtomatika.	Izbirno stikalo nastavite 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 napaka lahko odpravi uporabnik sam.

Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
E011	Predolgo ste držali eno od tipk ali pa se je tipka zataknila.	Eno za drugo pritisnite na vse tipke. Preverite, ali se je katera tipka zataknila, je zakrita ali umazana.
E106	Blokada vrat se je aktivirala pri odprtih vratih.	Pritisnite tipko ☹. Zdaj se lahko ponovno lotite programiranja.
E115	Temperatura v aparatu je previsoka.	Vrata pečice so blokirana in segrevanje je bilo prekinjeno. Počakajte, dokler se pečica ne ohladi. Pritisnite tipko ☹ in ponovno nastavite čas.

⚠ Nevarnost električnega udara!!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravljen se lahko loti le servisni tehnik, izšolan pri našem podjetju.

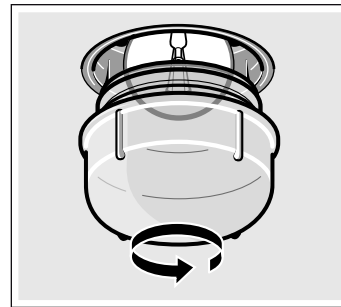
Menjava žarnice v pečici

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 ustrežno 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 Fehlbefehdung 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

Embalazo 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 izklopite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

Funkcija obtočnega zraka Eco

Funkcija vročega zraka eco omogoča energijsko varčno pripravo mnogih jedi na eni ravni. Peka in priprava jedi sta možni brez predgrevanja.

Opombe

- Varčevanje z energijo je učinkovito samo v primeru, ko jedi potisnete v hladno in prazno notranjost pečice.
- Med pripravo jedi odpirajte vrata pečice samo, če je potrebno, npr. za obračanje pečenke. Upoštevajte tudi številne nasvete in navodila za peko v poglavju „Preglednice in nasveti“.

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

	Pribor	Nivo	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
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
Pišskoti z drobcji 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/ostriz, 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 poljnjeni 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
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 grelnikom ☐.

Če za peko uporabite 3D-vroč zrak ☉, priporočamo peko na naslednjih ravneh:

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

Peka na več ravneh

Uporabite način peke s 3D-vročim zrakom ☉.

Peka na 2 ravneh:

- Univerzalen pekač: višina 3.
- Pekač: višina 1.

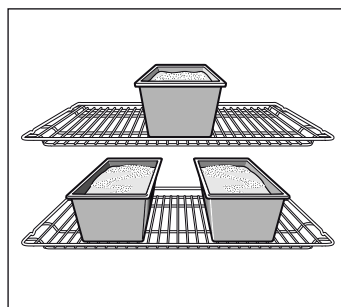
Peka na 3 ravneh:

- Univerzalen pekač: višina 5.
- Pekač: višina 3.
- Pekač: višina 1.

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

V preglednicah najdete številne nasvete za vaše jedi.

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 enakomernjšo 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	Posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Torta	Model iz pločevine, Ø 31 cm	1	☐	240-260	30-40
	2 pločevinasta pekača za kolače, Ø 31 cm.	3+1	☉	190-200	45-55
Kiš	Model iz pločevine, Ø 31 cm	1	☐	220-230	40-50
Kolač	Model iz pločevine, Ø 28 cm	1	☐	190-200	40-50

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pica	Univerzalen pekač	2	☐	200-220	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	180-190	35-40
Francoska pica (predgrevanje)	Univerzalen pekač	2	☐	270	15-20
Pletenica	Univerzalen pekač	2	☐	170-190	25-35
Brioši	Pekač za 12 muffinov Ø 8 cm	2	☐	200-220	20-25
Kvašeno pecivo/princeske	Univerzalen pekač	2	☐	200-220	30-45

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Krhko pecivo	Univerzalen pekač	3	☉	190-200	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	190-200	30-40
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☉	170-180	35-45
Španski vetrci (10 minut predgrevanja)	Univerzalen pekač	3	☉	80-90	180-210
Masleni piškoti (predgrevanje)	Univerzalen pekač	3	☐	150-160	20-30
	Univerzalen pekač	3	☉	140-150	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	140-150	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☉	140-150	25-35
Makroni	Univerzalen pekač	2	☐	110-130	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	110-120	35-45
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☉	110-120	35-45
Burek	Univerzalen pekač	2	☐	190-200	40-55

Nasveti in priročna navodila za peko

Če želite uporabiti lasten recept.	Ravnate se lahko po podobnem izdelku iz preglednice s časi priprave.
Tako lahko preverite, ali je kolač iz umešanega testa pečen:	Približno 10 minut pred koncem navedenega časa peke započite 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, ki je naveden v receptu.
Kolač je lepo vzhajal na sredini, ne pa tudi ob robovih.	Modela ne namastite. 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 kolač pecite 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 jed pri nižji temperaturi v pečici pustite dlje časa. 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 priprave.
Pecivo neenakomerno porjavi.	Nastavite nižjo temperaturo; pecivo bo tako pečeno bolj enakomerno. Občutljivo pecivo pecite z vključenim spodnjim in zgornjim grelnikom ☐ na eni ravni. Štrleč papir za peko lahko vpliva na kroženje zraka. Vedno ga obrežite, tako da bo ustrezal velikosti pekača.
Pekli ste na več ravneh. Pecivo na zgornjem pekaču je temnejše kot na spodnjem.	Pri peki na več ravneh hkrati vedno vključite 3D vroč zrak ☉. Če vstavite več pekačev, ni nujno, da bodo jedi na njih pečene 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 počni, 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 žaru 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 $\frac{2}{3}$ časa priprave.

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

Meso

Po polovici peke kose mesa obrnite.

Ko je pečenka pripravljena, jo pustite še 10 minut počivati v izklopljeni in zaprti pečici. Sok mesa se lahko v tem času bolje porazdeli.

Po peki zavijte rostbif v aluminijasto folijo in ga pustite počivati v pečici 10 minut.


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

Jed	Teža	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
Meso						
Rostbif, angleško pečen	1,0 kg	odprto	1		240-250	40-50
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprto	1		250-260	50-60
Jagnječje stegno brez kosti v zvitku, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1		160-170	100-110
Mesna nabodala	1,0 kg	odprto	1		190-210	100-120
Svinjska rolada	2,0 kg	odprto	1		170-190	170-180
Perutnina						
Piščanec	1,5 kg	odprto	1		190-210	65-85
Raca	2,0 kg	odprto	1		190-210	100-110
Riba						
Cela riba na žaru	300 g	Rešetka + univerzalen pekač	2+1		2	20-25
Narastek						
Gratiniran krompir		Model za narastke na rešetki	2		160-180	50-70
Toast						
Popečen toast	12 kosov	Rešetka + univerzalen pekač	3+1		170-180	8-12

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 izpušno odprtino za paro. Na hladnejšem upravljalnem polju ali sosednjih čelnih površinah pohištva se lahko pozna v obliki kapljic.

Kuhanje menija

S funkcijo 3D-vroč zrak  lahko v pečici pripravite celoten meni. Toplota pečice je izkoriščena v celoti. V vročem zraku se dišave oziroma arome ne odvajajo.

Posodo postavite na rešetko.

Meni	Posode	Višina	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah	Napotki
Meni 1					
Jagnječje stegno brez kosti v zvitku, 1,3 kg, srednje pečeno in pečen krompir	Odperta posoda	1	180	100	Po 30 minutah priprave lahko jagnječje stegno obložite s krompirjem in v pečico vstavite torto.
Torta	Model iz pločevine, Ø 31 cm.	3			
Meni 2					
Jagnječje stegno brez kosti v zvitku, 1,3 kg, srednje pečeno*	Odperta posoda	1	180	100	Po 30 minutah priprave jedi lahko v pečico vstavite gratiniran krompir. Če se je gratinirana jed preveč zapekla, zadnjih 10 minut peke pokrijte posodo.
Gratiniran krompir	Odperta posoda	3			



















* Priporočilo: 20 minut pred potekom časa priprave lahko jagnječje stegno obložite s paradižniki.

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 posodi.

Rezultat priprave jedi je zelo odvisen od živil. Pri surovih izdelkih se lahko pojavijo neenakomernosti in razlike v barvi.

Jed	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pica, globoko zamrznjena					
Pica s tankim testom	Univerzalen pekač	2		210-230	15-30
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		180-200	25-35
Pica z debelim testom	Univerzalen pekač	2		180-200	20-30
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		170-190	30-40
Pica bageta	Univerzalen pekač	3		190-200	20-25
Mini pica	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
Pica, ohlajena					
Pica (predgrevanje)	Univerzalen pekač	1		190-210	10-20
Jedi iz krompirja, globoko zamrznjene					
Pomfrit	Univerzalen pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		190-200	35-45
Kroketi	Univerzalen pekač	3		200-220	25-30
Krompirjevi kroketi, polnjen krompir	Univerzalen pekač	3		210-230	15-25
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bagete	Univerzalen pekač	3		180-200	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalen pekač	3		210-230	15-25
Pekarski izdelki, predpečeni					
Žemljice, bagete	Univerzalen pekač	2		190-210	10-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25
Zamrznjena živila za peko					
Ribje palčke	Univerzalen pekač	2		220-240	10-20
Piščančje palčke, medaljončki	Univerzalen pekač	3		200-220	15-25
Zamrznjeno pecivo iz listnatega testa					
Pecivo iz listnatega testa	Univerzalen pekač	3		200-220	35-40

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).

Jed	Posode	Višina	Način gretja	Temperatura	Čas
Jogurt	Skodelice ali kozarci	postavite na dno notranjosti aparata	☉	Predgrejte na 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojno posodo	postavite na dno notranjosti aparata	☉	Predgrejte na 50 °C Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo.	5–10 min 20–30 min

Odmrzovanje

Čas odmrzovanja je odvisen od vrste in količine jedi.

Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži izdelka.

Zamrznjene sestavite vzemite iz embalaže in jih dajte v primerno posodo na rešetko.

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

Opomba: Lučka v pečici se vklopi, ko temperatura doseže 60 °C. Tako je možna optimalna in natančna nastavitvev.

Jed	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura
Občutljive globoko zamrznjene jedi npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadjem itd.	Rešetka	1	☉	30 °C
Druge globoko zamrznjene jedi Piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostali pekarski 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.

Univerzalen pekač vstavite na višino 3, rešetko pa na višino 1.

Univerzalen pekač in rešetko obložite s papirjem za peko.

Jed	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
600 g jabolok, narezanih na kolute	1+3	☉	80	pribl. 5 h
800 g hrušk, narezanih na kose	1+3	☉	80	pribl. 8 h
1,5 kg sliv	1+3	☉	80	pribl. 8-10 h
200 g začimb, očiščenih	1+3	☉	80	pribl. 1½ h

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. Sade 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. Univerzalen pekač vstavite na raven 2. Kozarce postavite na pekač, tako da se ne bodo dotikali.
2. V univerzalen pekač vlijte pol litra vroče vode (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
Češnjice, 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 pripravljani 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<p>Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 200 °C</p> <p>Pri 3D-vročem zraku maks. 180 °C.</p>
Pecivo in piškoti	<p>Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 190 °C.</p> <p>Pri 3D-vročem zraku maks. 170 °C.</p> <p>Vsebnost jajca ali rumenjaka zmanjša nastajanje akrilamida.</p>
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 inštitutom 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:

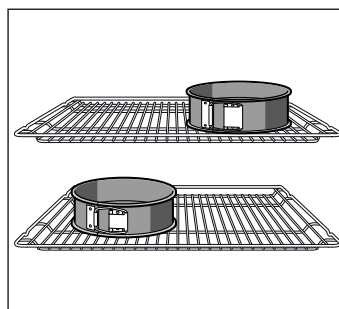
Ni nujno, da bodo jedi na pekačih, ki ste jih hkrati vstavili v pečico, pečene istočasno.

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 tortnih 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	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Brizgano pecivo (predgrevanje*)	Univerzalen pekač	3	☐	150-160	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	140-150	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☒	140-150	25-35
Brizgano pecivo	Univerzalen pekač	3	☒	140-150	30-45
Drobno pecivo (predgrevanje*)	Univerzalen pekač	3	☐	150-170	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzalen pekač	3	☒	150-160	25-30
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☒	140-150	25-30
Biskvit z vodo (predgrevanje*)	Tortni model na rešetki	2	☐	170-180	30-40
Biskvit z vodo	Tortni model na rešetki	2	☒	165-175	35-45
Kvašen kolač	Univerzalen pekač	3	☐	160-180	30-40
	Univerzalen pekač	3	☒	150-170	30-45
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	160-170	30-40

* Za predgrevanje pečice ne uporabljajte načina za hitro segrevanje



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

Jed	Pribor in modeli	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Jabolčna pita	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Za predgrevanje pečice ne uporabljajte načina za hitro segrevanje
Rešetke in pekači so na voljo v specializiranih trgovinah kot dodaten pribor.

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

* Po 2/3 časa obrnite.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000987393 06 950525