

The background of the entire page is a night-time photograph of a city skyline, likely New York City, with numerous skyscrapers illuminated. In the foreground, a kitchen counter is visible, featuring a tray with a large loaf of bread, a carton of eggs, a cracked egg, and a block of butter with a knife. The Siemens logo is positioned in the top left corner.

SIEMENS

Vgradna pečica

HS636GD.1

siemens-home.com/welcome

sl Navodila za uporabo

Register
your
product
online

Vsebina

	Namembna uporaba	4
	Pomembna varnostna navodila	5
	Splošno	5
	Para	5
	Termometer za peko	6
	Vzroki poškodb	6
	Splošno	6
	Para	7
	Varstvo okolja	7
	Varčevanje z energijo	7
	Okolju prijazno odstranjevanje	7
	Spoznajte svoj aparat	8
	Upravljalno polje	8
	Upravljalni elementi	8
	Prikazovalnik	8
	Meni za način delovanja	9
	Načini gretja	9
	Para	10
	Dodatne informacije	10
	Funkcije notranjega prostora	10
	Posoda za vodo	11
	Pribor	11
	Priložen pribor	11
	Vstavljanje pribora	12
	Dodatni pribor	12
	Pred prvo uporabo	13
	Pred prvo uporabo	13
	Prvo obratovanje	13
	Kalibracija aparata in čiščenje pečice	14
	Čiščenje pribora	14
	Upravljanje naprave	15
	Vklop in izklop aparata	15
	Zagon ali prekinitev delovanja	15
	Nastavitev načina delovanja	15
	Nastavitev načina gretja in temperature	15
	Hitro segrevanje	15
	Para	16
	Zvoki	16
	FullSteam – kuhanje v sopari	16
	Priprava s pomočjo pare	17
	Pogrevanje	17
	Vzhajanje testa	17
	Odtajevanje	18
	Polnjenje posode za vodo	18
	Po vsakem delovanju s paro	19
	Časovne funkcije	20
	Alarm	20
	Trajanje	21
	Čas konca priprave	21
	Varovalo za otroke	22
	Aktiviranje in deaktiviranje	22
	Osnovne nastavitve	22
	Sprememba nastavitve	22
	Seznam nastavitve	22
	Spreminjanje časa	23
	Nastavitev za sabat	23
	Zagon nastavitve za sabat	23
	Termometer za peko	24
	Načini gretja	24
	Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate	24
	Nastavitev temperature sredice	24
	Temperatura sredice različnih živil	25
	Funkcija čiščenja	26
	Odstranjevanje vodnega kamna	26
	Čistilna sredstva	27
	Primerna čistilna sredstva	27
	Površine notranjosti aparata	28
	Čiščenje aparata	28
	Ogrodje	28
	Montaža in demontaža ogrodja	28
	Vratca aparata	29
	Demontaža in montaža vratc aparata	29
	Demontaža pokrova vratc	30
	Demontaža in montaža stekel vratc	31
	Motnja, kaj storiti?	32
	Seznam motenj	32
	Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja	33
	Osvetlitev v notranjosti pečice	33
	Servisna služba	33
	Številka E in številka FD	33
	Jedi	34
	Napotki za nastavitve	34
	Izbira jedi	34
	Nastavitev jedi	35

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu 35

Modeli iz silikona	35
Pecivo in drobno pecivo.	35
Kruh in žemljice	39
Pice, kiš in pikantna peciva	41
Narastki in sufleji	43
Perutnina	44
Meso	46
Ribe	49
Zelenjava, priloge in jajca.	51
Desert.	53
Pirprava menija	54
Načini gretja Eco	55
Akrilamid v živilih	56
Počasna peka	56
Sušenje	58
Vkuhanje in odcejanje soka	58
Dezinficiranje stekleničk in higiena.	59
Vzhajanje testa.	59
Odtajevanje	60
Pogrevanje	61
Hranjenje jedi toplih	62
Priporočljiv sistem priprave jedi	62

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**

Namembna uporaba

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

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

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblaščen servisler 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 osmih let in pod nadzorstvom.

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

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 11

Pomembna varnostna navodila

Splošno

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. 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.
- 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.

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

Na upravljalnem polju ali med upravljalnimi elementi so nameščeni trajni magneti. Ti lahko vplivajo na elektronske vsadke, kot so npr. srčni spodbujevalniki ali inzulinke črpalke. Če nosite elektronske vsadke se upravljalnemu polju ne približajte za več kot 10 cm.

Para

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Voda v posodi za vodo se lahko pri nadaljnjem delovanju aparata močno segreje. Posodo za vodo izpraznite po vsakem programu s paro.
- V notranjosti aparata nastane vroča para. Ko aparat deluje s paro, ne segajte v notranjost.
- Ko izvezate pribor, lahko vroča voda kipi iz njega. Vroč pribor previdno izvezite z rokavicami za peko.

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

Vnetljive tekočine se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo (izgorevanje). V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi.

Termometer za peko**⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!**

Če uporabljate napačen termometer za peko, se lahko poškoduje izolacija pečice. Uporabljajte le termometer za peko, ki je namenjen za uporabo v tej pečici.

** Vzroki poškodb****Splošno****Pozor!**

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

Para

Pozor!

- Modeli za peko: posoda mora biti odporna na vročino in paro. Modeli iz silikona niso primerni za kombinirano delovanje s paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhate s soparo in s pladnjem za kuhanje s soparo z luknjicami vedno pod pladenj vstavite še pekač, univerzalni pekač ali pladenj za kuhanje s paro brez luknjic. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala v njih.
- Vroča voda v posodi za vodo: vroča voda lahko poškoduje črpalko. Posodo za vodo polnite izključno z mrzlo vodo.
- Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ne sme priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.
- Čiščenje posode za vodo: posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje. Posodo za vodo očistite z mehko krpo in s čistilnim sredstvom, ki ga lahko kupite v trgovini.



Varstvo okolja

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

Varčevanje z energijo

- Aparat predgrejte le takrat, ko je to navedeno v tabelah ali navodilih za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Vratca med delovanjem odpirajte kar se da poredko.
- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Notranjost pečice je še topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. Obenem lahko enega poleg drugega vstavite tudi 2 podolgovata modela.
- Pri daljšem času priprave lahko aparat izkločite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta 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.

Spoznajte svoj aparat

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

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

Upravljalno polje

S tipkami in vrtljivim izbirnim gumbom lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslone prikazuje trenutne nastavitve.



1 Tipke

Tipki levo in desno od vrtljivega izbirnega gumba lahko pritisnete. Pritisnite tipko za aktivacijo.

2 Vrtljivi izbirni gumb

Vrtljivi izbirni gumb lahko zavrtite v levo ali desno.

3 Zaslone na dotik

Na zaslonu na dotik si lahko ogledate trenutne nastavitvene vrednosti, možnosti izbire in opozorilna besedila. Za nastavitve pritisnite na ustrezno polje z besedilom. Glede na izbiro se spreminjajo polja z besedilom.

Upravljalni elementi

Posamezni upravljalni elementi so prilagojeni na posamezne funkcije vašega aparata. Tako lahko vaš aparat preprosto in neposredno nastavite.

Tipke

Pomen različnih tipk je na kratko razložen tukaj.

Tipke	Pomen
on/off	Vklop in izklop aparata
menu	Meni Odpiranje menija za način delovanja
i	Informacije Otroško varovalo Prikaz opomb Vklop in izklop otroškega varovala
⌚	Časovne funkcije Odpiranje menija Časovne funkcije
»	Hitro segrevanje Vklop in izklop hitrega segrevanja

☐	Odpiranje upravljalne plošče	Polnjenje ali praznjenje posode za vodo → "Polnjenje posode za vodo" na strani 18
start/stop		Zagon, prekinitev ali preklic delovanja

Vrtljivi izbirni gumb

Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite nastavitvene vrednosti, ki so prikazane na zaslonu.

Pri večini izbirnih seznamov, npr. načinov gretja, se po zadnji postavitvi ponovno preklopi na prvo. Pri temperaturi, na primer, morate vrtljivi izbirni gumb ponovno zavrteti nazaj, ko je dosežena minimalna ali maksimalna temperatura.

Prikazovalnik

Prikazovalnik je razdeljen tako, da si lahko vse informacije preberete na enem mestu.

Vrednost, ki jo lahko v tem trenutku nastavite, je v ospredju. Prikazana je v beli pisavi, ozadje pa je temno.

Statusna vrstica

Statusna vrstica je na zgornjem delu prikazovalnika. Na njej sta prikazana čas in časovna funkcija.

Linija napredka

S pomočjo linije napredka lahko na primer vidite, do katere temperature je pečica ogreta in koliko časa trajanja je poteklo. Ravna linija pod vrednostjo v ospredju se izpolnjuje od leve proti desni, in sicer glede na napredek trenutnega načina delovanja.

Odštevalnik časa

Če aparat vključite brez nastavljenega trajanja, lahko desno zgoraj v statusni vrstici vidite, kako dolgo pečica že deluje.

Če ste nastavili trajanje in je bil čas trajanja nato izbrisan, odštevalnik časa prevzame že pretečeni čas trajanja in odštevava od danega trenutka naprej. Tako lahko vedno nadzirate, kako dolgo pečica že deluje.

Nadzor temperature

Območje črtic za nadzor temperature prikazuje stopnje segrevanja ali preostalo toploto v aparatu.

Nadzor segrevanja	Nadzor segrevanja prikazuje dvig temperature v notranjosti naprave. Ko so napolnjene vse črtice, je pravi čas za vstavljanje jedi. Pri stopnjah peke na žaru in samodejnega čiščenja se črtice ne prikažejo.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, prikazuje nadzor temperature preostalo toploto v pečici. Ko pade temperatura na približno 60 °C, prikaz ugasne.

Opomba: Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici. Med segrevanjem lahko s pomočjo tipke  prikličete trenutno temperaturo segrevanja.

Meni za način delovanja

Meni je razdeljen na različne načine delovanja. Tako lahko hitro izberete željeno funkcijo.

Glede na vrsto aparata obstaja različno število načinov delovanja. V statusni vrstici desno zgoraj vidite, koliko strani ima meni za načine delovanja. Če se nahajate na statusni vrstici 1/2, to pomeni, da ste na prvi od dveh strani.

Način delovanja	Uporaba
Načini gretja	Za pripravo jedi so vam na voljo številni dobro usklajeni načini gretja.
Kuhanje v sopari → "Para" na strani 16	Za pripravo jedi so vam na voljo številni dobro usklajeni načini gretja s paro.
Jedi → "Jedi" na strani 34	Tu najdete nastavitvene vrednosti, ki so za veliko jedi že nastavljene.
Odstranjevanje vodnega kamna → "Funkcija čiščenja" na strani 26	S to funkcijo očistite vodni kamen iz uparjalnika.
Sušenje → "Para" na strani 16	Uporabite ga po vsakem programu s paro.
Nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 22	Osnovne nastavitve svojega aparata lahko predhodno nastavite na svoje navade.

Načini gretja

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

Načini gretja	Temperatura	Uporaba
 4D-vroč zrak *	30–250 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
 Zgornje/spodnje gretje *	30–250 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
 Vroč zrak eco	30–250 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni v aparatu.
 Zgornji/spodnji grelnik eco	30–250 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi. Delujeta zgornji in spodnji grelnik.
 Žar s kroženjem zraka *	30–250 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklaplja in izklaplja grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtni vroč zrak okrog jedi.
 Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko tankih živil (zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Celotna površina žara se segreje.
 Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko majhnih količin (zrezkov, klobasic ali toasta) na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednji del pod žarom.

	Stopnja za pico	30–250 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Počasna peka	70–120 °C	Primerna za pazljivo in počasno peko že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno pri nižji temperaturi.
	Spodnji grelnik	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
	Funkcija coolStart	30–250 °C	Za hitro pripravo globoko zamrznjenih izdelkov na višini 3. Temperaturo nastavite glede na proizvajalčeva navodila. Nastavite najvišjo temperaturo, ki je navedena na embalaži. Priprava traja tako dolgo, kot je napisano na embalaži, ali manj. Predgretje ni smiselno.
	Hranjenje jedi toplih *	60–100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
	Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.

* Priprava s pomočjo pare je pri tem načinu gretja mogoča (delovanje le s polno posodo za vodo)

Predlagane vrednosti

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

Para

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

Način gretja	Temperatura	Uporaba
	Kuhanje v sopari	30–100 °C Za zelenjavo, ribe, priloge, odcejanje soka sadja in za blanširanje.
	Pogrevanje	80–180 °C Za nežno pogrevanje jedi in za naknadno peko peciva. Zaradi dovedene pare se jedi ne posušijo.
	Vzhajanje testa	30–50 °C Za vzhajanje kvašenega in kislega testa ter za zorenje jogurtov. Testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.
	Odtajevanje	30–60 °C Za zelenjavo, meso, ribe in sadje Vlaga toploto nežno prenese na jedi. Jedi se ne izsušijo in deformirajo

Dodatne informacije

V večini primerov vam aparat nudi opombe in dodatne informacije o pravkar izvedenem dejanju. Za to pritisnete tipko . Opomba se prikaže za nekaj sekund.

Nekatere opombe se prikažejo samodejno, npr. za potrditev, kot poziv ali opozorilo.

Funkcije notranjega prostora

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

Odpiranje vratc aparata

Če boste vratca aparata odprli med delovanjem, se bo to ustavilo. Ko zaprete vratca, aparat deluje naprej.

Osvetlitev notranjosti pečice

Če boste odprli vratca aparata, se bo vključila osvetlitev notranjost. Če so vratca odprta dlje kot pribl. 15 minut, se osvetlitev notranjosti spet izključi.

Pri večini načinov delovanja se osvetlitev notranjosti vključi takoj, ko zaženete obratovanje. Ko je delovanje zaključeno, se izključi.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vključi.

Hladilni ventilator

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

Pozor!

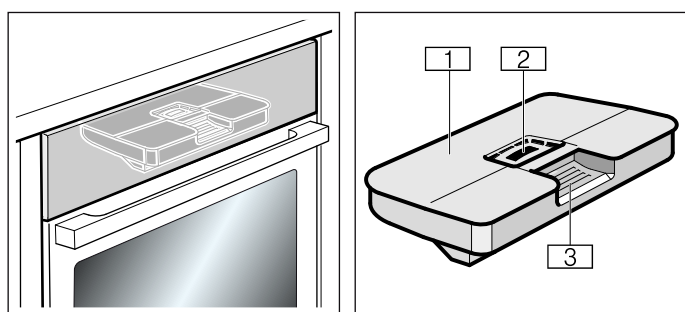
Prezračevalne reže ne prekrijte. Pečica se bo sicer pregrela.

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

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 22

Posoda za vodo

Aparat je opremljen s posodo za vodo. Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Za programe s paro z vodo napolnite posodo za vodo. → "Para" na strani 16



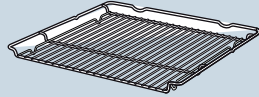
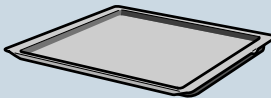
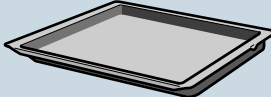
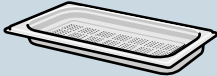
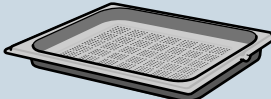
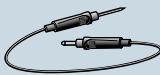
- 1 Pokrov posode za vodo
- 2 Odprtina za polnjenje
- 3 Ročaj za izvzemanje in vstavljanje posode za vodo



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

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

	Rešetka Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
	Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.
	Univerzalni pekač Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporablja ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje masčobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki. Pri delovanju s paro ga lahko uporabljate tudi kot posodo za prestrezanje vode, ki kaplja od jedi.
	Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikost S Za kuhanje zelenjave v sopari, za odcejanje soka jagodičevja in za odtajevanje.
	Pladenj za kuhanje s paro brez luknjic, velikost S Za pripravo riža, stročnic in žita.
	Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikost XL Za kuhanje večjih količin v sopari.
	Termometer za peko Omogoča natančno peko. Uporaba je opisana v ustreznem poglavju. → "Termometer za peko" na strani 24

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

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

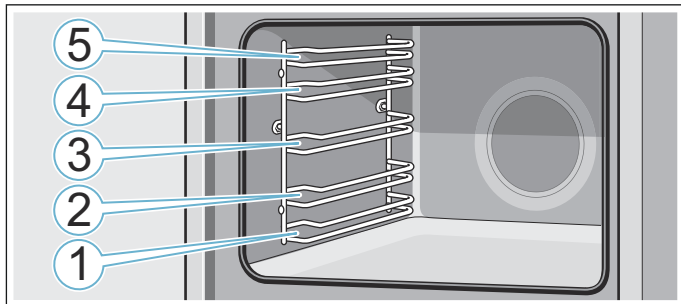
Opomba: Ko se pribor segreje, lahko spremeni obliko. To ne vpliva na delovanje. Ko se ponovno ohladi, deformacija izgine.

Opomba: Pladnje za kuhanje s paro lahko neomejeno uporabljate pri vseh načinih gretja s paro. Če nastavite druge načine gretja z visoko temperaturo, vzemite pladenj za kuhanje s paro iz pečice. Visoke temperature lahko povzročijo trajna obarvanja in deformacije pladnja za kuhanje s paro.

Vstavljanje pribora

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

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



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine.

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

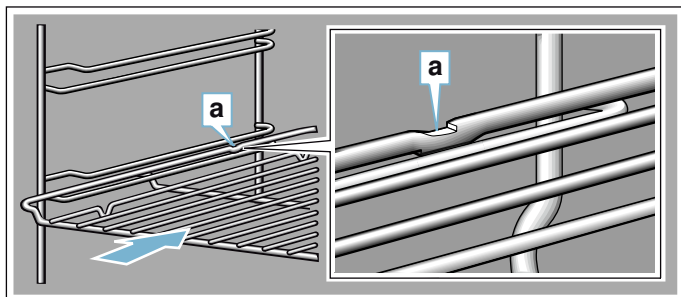
Opombe

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

Funkcija mirovanja

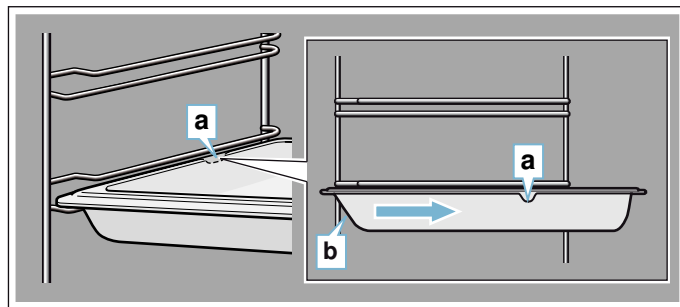
Pribor je mogoče izvelči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

Ko vstavljate rešetko, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Odprta stran mora biti obrnjena v smeri proti vratcem, izboklina pa navzdol.



Ko vstavljate pekač, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Poševni del pribora **b** mora biti spredaj obrnjen proti vratcem aparata.

Primer na sliki: univerzalni pekač

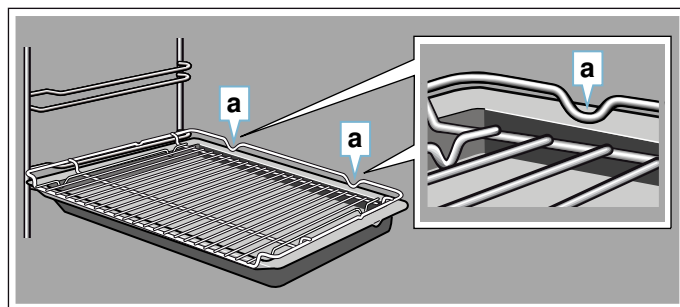


Kombiniranje pribora

Rešetko lahko vstavite istočasno z univerzalnim pekačem, da tako prestrežete tekočino, ki kaplja od jedi.

Pri vstavljanju rešetke pazite, da sta oba distančnika **a** na zadnjem robu. Ko vstavljate univerzalni pekač, naj bo rešetka nad zgornjim vodilom višine vstavljanja.

Primer na sliki: univerzalni pekač



Pladnjev za kuhanje s paro ne morete v pečico vstaviti le z rešetko.

Dodatni pribor

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

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

Opomba: Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 33

Dodatni pribor

Rešetka

Za posodo, modele za kolače in narastke ter za pečenke in meso za peko na žaru.

Univerzalni pekač

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

Plitvi pekač

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

Rešetka za pekač

Za meso, perutnino in ribe.

Vstavi se v univerzalni pekač za prestrezanje maščobe, ki kaplja, in mesnega soka.

Univerzalni pekač s premazom, ki preprečuje prijemanje

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pecivo in pečenke se lažje ločijo od pekača.

Plitvi pekač s prevleko proti oprijemanju

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

Pecivo se lažje loči od pekača.

Profesionalni pekač z vstavno rešetko

Za pripravo velikih količin.

Pokrov za profesionalni pekač

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalna posoda za peko.

Pekač za pico

Za pice in velike okrogle kolače.

Vstavek za pečenje na žaru

Za peko na žaru namesto rešetke ali kot zaščita proti brizganju. Uporabljajte ga le v univerzalnem pekaču.

Kamnita plošča za peko

Za doma pečen kruh, žemljice in pice s hrustljavim dnom.

Kamnito ploščo za peko je treba vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.

Steklen pekač (5,1 l)

Za pražene jedi in narastke.

Posebno primeren za način delovanja „Jedi“.

Steklena posoda

Za velike pečenke, sočne kolače in narastke.

Posoda za soparjenje, perforirana, velikost XL

Za soparjenje večjih količin.

Posoda za soparjenje, perforirana, velikost S

Za soparjenje zelenjave, za odcejanje soka jagodičevja in za odtajanje.

Posoda za soparjenje, neperforirana, velikost S

Za pripravo riža, stročnic in žitaric.

Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost S

Za soparjenje in serviranje mesa, rib in zelenjave.

Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost L

Za soparjenje in serviranje mesa, rib in zelenjave.

Izvlačni sistem enojni

Z izvlačnimi vodili na ravni 2 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.

Izvlačni sistem trojni

Z izvlačnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.

Okrasne letve

Za prekritje polic pohištva in osnovne plošče aparata.

**Pred prvo uporabo**

Preden boste lahko vaš nov aparat uporabili, morate določiti nekatere nastavitve. Poleg tega očistite notranjost aparata in pribor.

Pred prvo uporabo

Preden aparat prvič zaženete se pri oskrbovalcu z vodo pozanimajte o trdoti vodovodne vode.

Območje trdote vode morate pravilno nastaviti, da vas lahko aparat zanesljivo pozove k odstranjevanju vodnega kamna.

Pozor!

Neprimerne tekočine povzročijo poškodbe na aparatu. Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Opombe

- Če vaša voda vsebuje veliko vodnega kamna, priporočamo, da uporabljate zmehčano vodo.
- Če uporabljate le zmehčano vodo, lahko nastavite območje trdote vode na "zmehčana".
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite območje trdote vode na "4 zelo trda".
- Če že uporabljate mineralno vodo, potem uporabljajte mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Območje trdote vode	Nastavitev
0	0 zmehčana
1 (do 1,3 mmol/l)	1 mehka
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 srednja
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 trda
4 (več kot 3,8 mmol/l)	4 zelo trda

Prvo obratovanje

Po priključitvi elektrike ali po izpadu električnega toka se na zaslonu pojavi nastavitev za prvo delovanje.

Opomba: To nastavitev lahko kadar koli spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 22

Nastavitev jezika

Aparat je tovarniško nastavljen na nemščino.

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen jezik.
2. Pritisnite na puščico >. Prikaže se naslednja nastavitev.

Nastavitev ure

Ura prične teči pri 12:00.

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni čas.
2. Pritisnite na puščico >.

Nastavitev datuma

Tovarniško je nastavljen datum "1. 1. 2014".

1. Vedno pritisnite na puščico >, ko se želite pomakniti na naslednjo nastavitev.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni dan, mesec in leto.

Nastavitev trdote vode

Tovarniško je nastavljena trdota vode "zelo trda".

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite območje trdote vode.
2. Pritisnite na puščico >. Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen.

Kalibracija aparata in čiščenje pečice

Temperatura vrelišča vode je odvisna od zračnega pritiska. Pri kalibraciji se aparat prilagodi na tlačne razmere mesta postavitve. To je med prvim kuhanjem v sopari izvedeno samodejno. Pri tem nastane veliko pare.

Priprava kalibracije

1. Iz pečice vzemite pribor.
2. Iz notranjosti pečice odstranite ostanke embalaže, kot so npr. delčki stiropora.
3. Pred kalibracijo očistite gladke površine v notranjosti z mehko, vlažno krpo.

Kalibracija aparata in čiščenje pečica

Opombe

- Kalibracija je mogoče zagnati le, ko je pečica mrzla (sobna temperatura).
 - Med kalibracijo ne odpirajte vratc aparata. V tem primeru se kalibracija prekine.
1. S tipko on/off vklopite aparat.
 2. Napolnite posodo za vodo. → "Polnjenje posode za vodo" na strani 18
 3. Nastavite naveden način gretja, temperaturo in trajanje kalibracije ter zaženite aparat. → "FullSteam – kuhanje v sopari" na strani 16

Kalibracija	
Način gretja	Kuhanje v sopari 
Temperatura	100 °C
Trajanje	30 minut

4. Po kalibraciji izvedite segrevanje.

Pozor!

Poškodbe emajla

Če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.

5. Posušite dno pečice.
6. Nastavite naveden način gretja in temperaturo za segrevanje ter zaženite aparat.

Segrevanje	
Način gretja	Zgornje/spodnje gretje 
Temperatura	240 °C
Trajanje	30 minut

7. Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
8. Po navedenem trajanju zaustavite delovanje pečice. S tipko on/off izklopite aparat.
9. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
10. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.
11. Izpraznite posodo za vodo in posušite notranjost pečice. → "Po vsakem delovanju s paro" na strani 19

Opombe

- Da se aparat po prestavitvi prilagodi na novo mesto postavitve, ponastavite aparat na tovarniške nastavitve. Ponovite prvi zagon in kalibracijo.
- Aparat shrani nastavitve kalibracije tudi pri izpadu električnega toka ali izklopu iz omrežja. Kalibracije ni treba ponoviti.

Čiščenje pribora

Temeljito očistite pribor z milnico in vlažno krpo ali mehko krtačo.

Upravljanje naprave

Upravljalne elemente in njihove načine delovanja ste že spoznali. Zdaj vam bomo razložili, kako lahko svoj aparat nastavite. Izvedeli boste, kaj se dogaja ob vklopu in izklopu in kako lahko nastavite načine delovanja.

Vklop in izklop aparata

Preden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

Izjema: otroško varovalo in alarm je mogoče nastaviti tudi, ko je aparat izključen.

Prikazi na zaslonu ali opombe, npr. prikaz preostanka toplote v pečici, so vidni tudi, ko je aparat izključen.

Če aparata ne potrebujete, ga izključite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izključi.

Vklop aparata

S tipko on/off aparat vklopite.

Razsvetljava nad tipko on/off se osvetli v modri barvi.

Na zaslonu se prikaže logotip podjetja Siemens in nato način gretja ter temperatura.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kateri način delovanja se bo prikazal po vklopu aparata.

Izklop aparata

S tipko on/off izključite aparat.

Osvetljava nad tipko ugasne.

Nastavljena funkcija je prekinjena.

Na zaslonu se prikaže čas.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali bo ura pri izklopljenem aparatu prikazana ali ne.

Zagon ali prekinitev delovanja

Pritisnite tipko start/stop, če želite zagnati ali prekiniti delovanje. Po prekinitvi delovanja lahko hladilni ventilator deluje naprej.

Za izbris vseh nastavitev pritisnite tipko on/off.

Če med delovanjem odprete vratca, se delovanje prekine. Za nadaljevanje delovanja zaprite vratca.

Nastavitev načina delovanja

Ko izberete način delovanja, mora biti aparat vključen.

1. Pritisnite tipko menu.
Odpre se meni za načine delovanja.
2. Pritisnite na zelen način delovanja.
Glede na način delovanja so vam na razpolago različne možnosti izbire.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite izbiro.
Glede na izbiro lahko spreminjate dodatne nastavitve.
4. Zaženite s tipko start/stop.
Na zaslonu se prikaže odštevalnik časa. Prikazane so nastavitve in linija napredka.

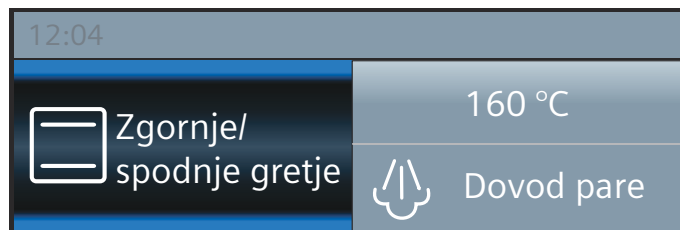
Nastavitev načina gretja in temperature

Po vklopu aparata se prikaže nastavljen predlog za način gretja s temperaturo. Nastavitev lahko takoj aktivirate s tipko start/stop. Če želite nastaviti drug način gretja, to lahko storite na naslednji način.

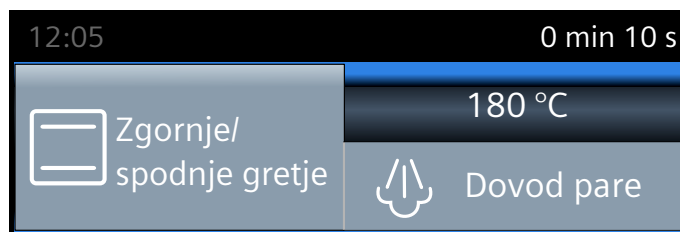
Za druge nastavitve lahko vrednosti spremenite na naslednji način:

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje pri 180 °C.

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite način gretja.



2. Pritisnite na predlagano temperaturo.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite temperaturo.



4. Zaženite s tipko start/stop.



Na zaslonu sta prikazana nastavljen način gretja in temperatura.

Hitro segrevanje

S tipko »»» lahko pečico zelo hitro segrejete.

Hitro segrevanje ni mogoče pri vseh načinih gretja.

Primerna načina gretja:

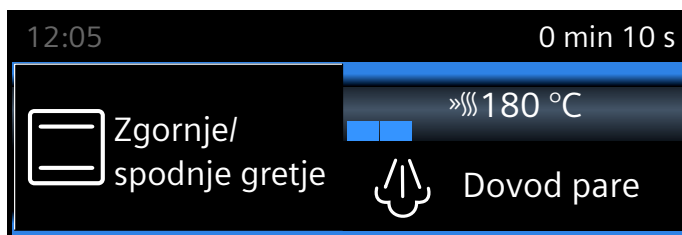


Da boste dosegli enakomeren učinek kuhanja, vstavite jed in pribor v pečico šele, ko je hitro segrevanje zaključeno.

Nastavitev

Upoštevajte primeren način gretja. Nastavljena mora biti temperatura, ki je višja od 100 °C, v nasprotnem primeru ni mogoče vključiti hitrega segrevanja.

1. Nastavite način gretja in temperaturo.
2. Pritisnite tipko »|||».



Simbol »|||» se pojavi levo poleg temperature. Nadzor temperature se prične polniti.

Ko je hitro segrevanje zaključeno, se zasliši signal. Simbol »|||» ugasne. Vstavite jed v pečico.

Opombe

- Ko spremenite način gretja ali temperaturo, se hitro segrevanje prekine.
- Takoj po začetku delovanja se neodvisno od hitrega segrevanja prične odštevanje nastavljenega časa trajanja.
- Med hitrim segrevanjem lahko s tipko prikličete informacijo o trenutni temperaturi v pečici.

Prekinitev

Pritisnite tipko »|||». Simbol »|||» na zaslonu ugasne.

Para

Jedi lahko še posebej previdno pripravljate s pomočjo pare. Pri nekaterih načinih gretja lahko jedi pripravljate s pomočjo pare. Poleg tega so vam na voljo še načini gretja "Vzhajanje testa", "Pogrevanje" in "Odtajevanje".

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

Zvoki

Črpalka

Med delovanjem in po izklopu je slišno brnenje. Zvok je posledica preverjanja delovanja črpalke. Gre za normalen zvok, ki je povezan z delovanjem.

Plošča

Med odpiranjem upravljalne plošče je slišati brnenje ali klikanje. Zvok nastaja zaradi premikanja upravljalne plošče navzven. Takšen zvok je normalen.

FullSteam – kuhanje v sopari

Pri kuhanju s soparo vroča para obkroži jedi in poskrbi, da živila ne izgubijo hranljivih snovi. Pri tem načinu priprave se ohranijo oblika, barva in značilna aroma jedi.

Opomba: Ko se posoda za vodo med kuhanjem s paro izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
Opomba: Kuhanje v sopari vključite le, ko je notranjost aparata povsem ohlajena (sobna temperatura).
2. Pritisnite tipko menu.
3. Pritisnite na polje "Kuhanje v sopari".
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite "Kuhanje v sopari" .
5. Pritisnite na polje "Temperatura" in z vrtljivim stikalom nastavite temperaturo.
6. Pritisnite na polje "Trajanje" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas trajanja.
7. Zaženite s tipko start/stop.
Aparat se segreva. Ko je segrevanje končano, se oglasi zvočni signal in vključi se program.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno izbrišete s tipko .

Prekinitev

Če želite prekiniti delovanje, pritisnite na tipko start/stop.

Konec

Če želite izključiti aparat, pritisnite na tipko on/off.

Priprava več jedi hkrati

V pari lahko istočasno pripravljate cele menije, ne da bi se okus prenesel na druge jedi. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 35

Priprava s pomočjo pare

Pri pripravi jedi s pomočjo pare se med delovanjem aparata v različnih razmikih in stopnjah v pečico dovaja para. Tako je dosežen boljši rezultat priprave.

Jed

- dobi hrustljivo skorjo
- dobi svetlečo površino
- je znotraj sočna in mehka
- se le minimalno skrči

Želena kombinacija načina gretja in intenzitete pare nastavite sami. Za izbiro primernega načina gretja in intenzitete pare lahko uporabite razpredelnico ali izberete program.

Stopnje pare

Za dovod pare so vam na voljo različne stopnje:

- nizka
- srednje
- trda

Primerni načini gretja

Pri naslednjih načinih gretja lahko priključite paro:

- 4D-vroči zrak 
- Zgornje/spodnje gretje 
- Žar s kroženjem zraka 
- Hranjenje jedi na toplem 

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite način gretja.
3. Pritisnite na polje "Temperatura" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
4. Pritisnite na polje "Dovod pare" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite intenziteto pare.
5. Zaženite s tipko start/stop.
Aparat se segreva.

Opomba: Če v posodi za vodo med delovanjem s paro zmanjka vode, se na zaslonu pojavi poziv za napolnitev posode za vodo. Delovanje se nadaljuje brez dovoda pare.

Prekinitev dovoda pare

Če želite pomoč pare predčasno izključiti, pritisnite na polje "Dovod pare". Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite "Izklop".

Opomba: Delovanje se nadaljuje brez dovoda pare.

Prekinitev delovanja aparata

Če želite prekiniti delovanje, pritisnite na tipko start/stop.

Konec

Če želite izključiti aparat, pritisnite na tipko on/off.

Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje 

Opomba: Če se posoda za vodo med delovanjem "Pogrevanje" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
2. Pritisnite na tipko menu.
3. Pritisnite na polje "Kuhanje v sopari".
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite "Pogrevanje 

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbrišete s tipko .

Prekinitev

Če želite prekiniti delovanje, pritisnite na tipko start/stop.

Konec

Če želite izključiti aparat, pritisnite na tipko on/off.

Vzhajanje testa

Z načinom gretja "Vzhajanje testa 

Za izbiro ustrezne nastavitve uporabite navedbe v razpredelnici. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 35

Opomba: Če se posoda za vodo med funkcijo "Vzhajanje testa" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
Opomba: Vzhajanje testa vklopite le, ko je notranjost aparata popolnoma ohlajena (sobna temperatura).
2. Pritisnite na tipko menu.
3. Pritisnite na polje "Kuhanje v sopari".
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite "Vzhajanje testa 

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbrišete s tipko .

Prekinitev

Če želite prekiniti delovanje, pritisnite na tipko start/stop.

Konec

Če želite izključiti aparat, pritisnite na tipko on/off.

Odtajevanje

Uporabite način gretja "Odtajevanje [☉]" za odtajevanje zamrznjenih in globoko zamrznjenih izdelkov.

Opomba: Če se posoda za vodo med delovanjem "Odtajevanje" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
2. Pritisnite na polje menu.
3. Pritisnite na polje "Kuhanje v sopari".
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite "Odtajevanje [☉]".
5. Pritisnite na polje "Temperatura" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
6. Pritisnite na polje "Trajanje" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.
7. Zaženite s tipko start/stop.
Aparat se segreva. Ko je segrevanje končano, se zasliši signal in delovanje se začne.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Prekinitev

Če želite prekiniti delovanje, pritisnite na tipko start/stop.

Konec

Če želite izključiti aparat, pritisnite na tipko on/off.

Polnjenje posode za vodo

Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Preden zaženete program s paro, odprite upravljalno ploščo in posodo za vodo napolnite z vodo.

Prepričajte se, da ste območje trdote vode pravilno nastavili. → "Osnovne nastavitve" na strani 22

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi. V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Vroče površine (izgorevanje) lahko povzročijo, da se para gorljivih tekočin v pečici vžge. Vratca aparata lahko razpokajo. Uhajajo lahko vroča para in plameni.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

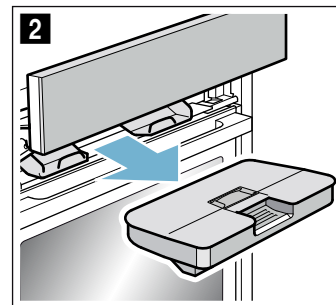
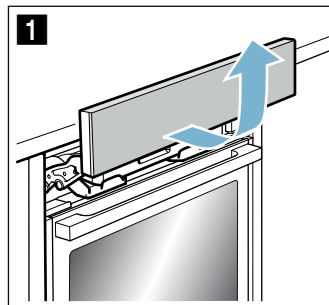
Med delovanjem aparata se lahko posoda za vodo segreje. Ko aparat preneha delovati, počakajte, da se posoda za vodo ohladi. Posodo za vodo izvezite iz odprtine za posodo.

Pozor!

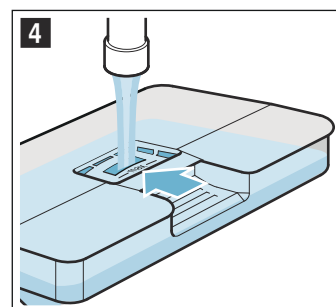
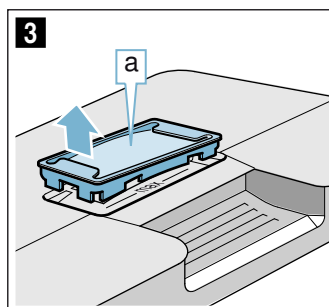
Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

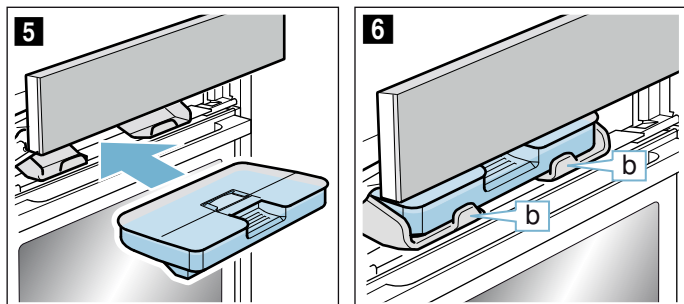
1. Pritisnite na polje [☐].
Upravljalna plošča se samodejno premakne naprej.
2. Upravljalno ploščo z obema rokama povlecite naprej in jo nato potisnite navzgor, da se zaskoči (slika 1).
3. Rezervoar za vodo privzdignite in izvezite iz odprtine za rezervoar (slika 2).



4. Pokrov pritisnite navzdol vzdolž tesnila, da iz rezervoarja za vodo ne more iztekati voda.
5. Snemite pokrov a (slika 3).
6. Rezervoar za vodo napolnite z mrzlo vodo do oznake "max" (slika 4).



7. Pokrov **a** znova namestite v odprtino na rezervoarju za vodo.
8. Vstavite napolnjen rezervoar za vodo (slika **5**). Rezervoar za vodo se mora zaskočiti za obema držaloma **b** (slika **6**).



9. Upravljalno ploščo počasi potisnite navzdol in jo nato pritisnite nazaj, da jo povsem zaprete. Rezervoar za vodo je napolnjen. Vključite lahko načine delovanja s paro.

Naknadno polnjenje posode za vodo

Če v posodi za vodo med delovanjem zmanjka vode, se na zaslonu pojavi poziv za napolnitev posode za vodo.

Opombe

- Delovanja s pomočjo pare se nadaljujejo brez dovoda pare.
- Če se posoda za vodo med delovanjem "Kuhanje v sopari", "Vzhajanje testa", "Pogrevanje" ali "Odtajevanje" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo in vanjo dotočite vodo.
3. Ponovno namestite napolnjeno posodo za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

Po vsakem delovanju s paro

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.

Pozor!

Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.

Po vsakem delovanju s paro se preostala voda izčrpa nazaj v posodo za vodo. Nato izpraznite in osušite posodo za vodo. V pečici ostane vlaga. Notranjost pečice lahko osušite na roko ali pa uporabite način delovanja "Funkcija sušenja".

Opombe

- Po izklopu aparata polje sveti nekoliko dlje, da vas opomni na to, da morate izprazniti posodo za vodo.
- Madeže vodnega kamna odstranite s krpo, ki ste jo natrli s kisom, nato obrišite površine s čisto vodo in jih osušite z mehko krpo.

Praznjenje posode za vodo

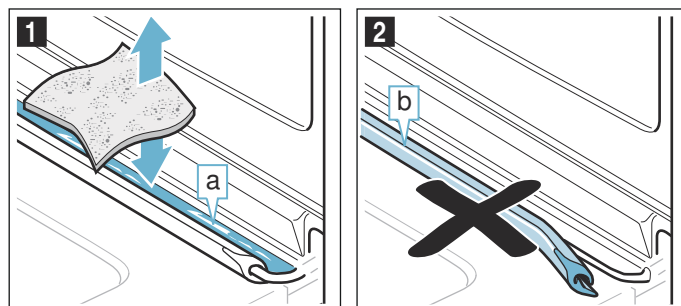
Pozor!

- Posode za vodo ne sušite v vroči pečici. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.
- Posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.

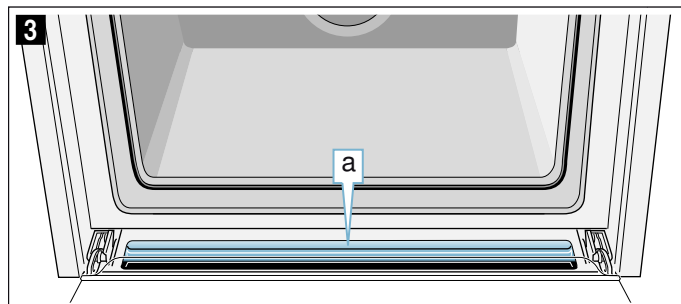
1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Odstranite rezervoar za vodo.
3. Previdno odstranite pokrov rezervoarja za vodo.
4. Izpraznite rezervoar za vodo, očistite ga s sredstvom za pomivanje in ga temeljito sperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.
7. Pustite pokrov odprt, da se posuši.
8. Namestite in pritisnite pokrov na rezervoar za vodo.
9. Ponovno namestite napolnjen rezervoar za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

Sušenje odkapnega žleba

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odprite vrata aparata.
3. Vodo v vodnem prestrezniku **a** popivnajte z gobasto krpo in previdno pobrišite (slika **1**). Pri brisanju pazite, da se tesnilo **b** ne loči z vodnega prestreznika (slika **2**).



Vodni prestreznik **a** je pod prostorom za peko (slika **3**).



Opomba: Če se tesnilo sname, odstranite vrata aparata in tesnilo znova pritrdite na vodni prestreznik. → "Vratca aparata" na strani 29

Zagon funkcije sušenja

Pri sušenju se pečica segreje, tako da se vlaga v pečici spremeni v paro. Zatem odprite vratca aparata, da para uide iz pečice.

Pozor!

Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.

- Počakajte, da se aparat ohladi.
- Večjo umazanijo v pečici takoj odstranite in pobrišite vlago z dna notranjosti aparata.
- Po potrebi pritisnite na tipko on/off, da vključite aparat.
- Pritisnite na tipko menu. Prikaže se izbor načinov delovanja.
- Pritisnite na polje "Naprej".
- Pritisnite na polje "Sušenje".
- Pritisnite tipko start/stop. Sušenje se zažene in samodejno konča po 10 minutah.
- Odprite vratca aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da se vlažnost v pečici posuši.

Ročno sušenje notranjosti pečice

- Počakajte, da se aparat ohladi.
- Odstranite umazanijo iz pečice.
- Pečico osušite z mehko krpo.
- Vratca aparata pustite 1 uro odprta, da se pečica popolnoma posuši.

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

Časovna funkcija	Uporaba
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal.
 Trajanje	Po preteku nastavljenega trajanja se sproži zvočni signal. Aparat se samodejno izklopi.
 Konec	Nastavite trajanje in čas konca priprave. Aparat se samodejno vključi, tako da se obratovanje zaključi ob zelenem času.

Opombe

- Trajanje do ene ure lahko nastavite na minuto natančno. Trajanje nad eno uro lahko nastavite v korakih po 5 minut.
- Glede na to, v katero smer vrtite vrtljivi izbirni gumb, se trajanje prične pri predlagani vrednosti: levo 10 minut, desno 30 minut.
- Po preteku vsake časovne funkcije se oglasi zvočni signal.
- S tipko  lahko medtem iščete informacije, ki se nato za kratek čas pojavijo na zaslonu.

Alarm

Alarm lahko vedno nastavite, tudi kadar je aparat izključen. Deluje namreč paralelno z drugimi časovnimi nastavitvami in ima svoj signal. Tako lahko ločite, ali je potekel alarm ali trajanje. Nastavite lahko maksimalno 24 ur.

- Pritisnite tipko . Odpre se polje za alarm.
- Z vrtljivim izbirnim stikalom nastavite čas alarma. Po nekaj sekundah se alarm zažene.

Simbol  za alarm in čas, ki se odšteva, sta prikazana levo v statusni vrstici.

Po poteku časa

Zasliši se zvočni signal. Na zaslonu se prikaže "Alarm je potekel". Signal lahko predčasno zbrisete s tipko .

Prekinitev alarma

S tipko  odprite meni Časovne funkcije in ponastavite čas. Zaprite meni s tipko .

Spreminjanje alarma

Odprite meni Časovne funkcije s tipko  in v naslednjih sekundah z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas za alarm. S tipko  zaženite alarm.

Trajanje

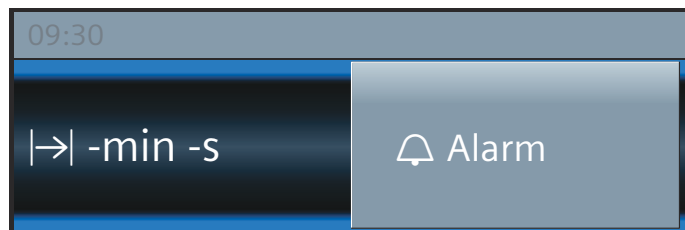
Če nastavite trajanje (čas priprave), se pečica samodejno izključi po preteku nastavljenega časa. Pečica ne greje več.

Pogoj: nastavljena sta način gretja in temperatura.

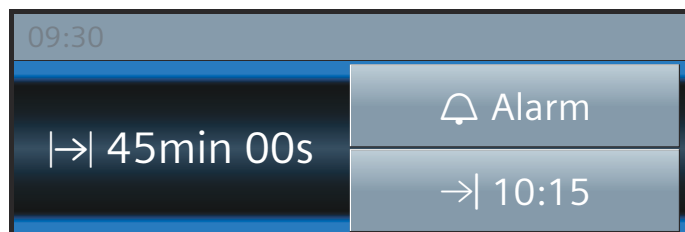
Primer: nastavev za 4D-vroči zrak, 180 °C, trajanje 45 minut.

1. Pritisnite tipko .

Odpre se meni Časovne funkcije.



2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas trajanja.



3. Zaženite s tipko start/stop.

V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja →|.

Čas trajanja je potekel.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici je prikazan napis "Končano". Signal lahko predčasno zberšete s tipko .

Prekinitev trajanja

S tipko  odprite meni Časovne funkcije. Ponastavite trajanje. Zaslom se preklopi na nastavljen način gretja in temperaturo.

Sprememba trajanja

S tipko  odprite meni Časovne funkcije. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite trajanje.

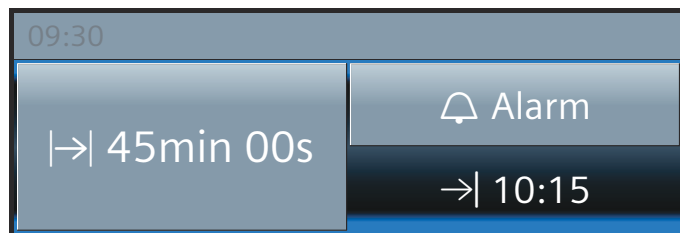
Čas konca priprave

Ko predstavljate čas konca priprave, upoštevajte, da pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.

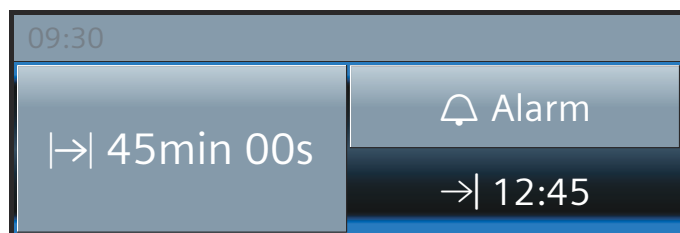
Pogoj: delovanje po izbranih nastavitvah se še ni začelo. Trajanje je nastavljeno. Meni "Časovne funkcije" je odprt.

Primer na sliki: ob 9.30 vstavite jed v pečico. Priprava traja 45 minut, torej bo jed gotova ob 10.15. Želite pa, da bi bila jed pripravljena ob 12.45.

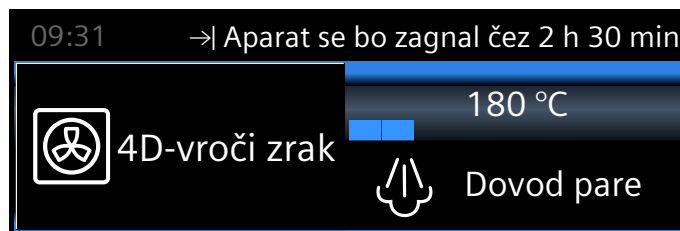
1. Pritisnite na polje "Konec →|". Prikaže se končni čas.



2. Z vrtljivim izbirnim gumbom zamaknite čas konca priprave.



3. Potrdite s tipko start/stop.



Pečica je v stanju pripravljenosti. V statusni vrstici se prikaže simbol →| in čas konca delovanja. Delovanje se začne pravočasno. V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja.

Čas trajanja je potekel.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici je prikazan napis "Končano". Signal lahko predčasno zberšete s tipko .

Poprava končnega časa

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju. Meni Časovne funkcije odprite s tipko . Nato pritisnite na "Konec →|" in z vrtljivim izbirnim gumbom popravite končni čas. S tipko  zaprete meni.

Prekinitev končnega časa

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju. Meni Časovne funkcije odprite s tipko . Pritisnite na "Konec →|" in z vrtljivim izbirnim gumbom ponastavite končni čas. Takoj se začne odštevanje časa priprave.

Varovalo za otroke

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

Upravljalno polje je zaklenjeno in ga ni mogoče nastaviti. Aparat je mogoče le izključiti s tipko on/off.

Aktiviranje in deaktiviranje

Otroško varovalo lahko aktivirate in deaktivirate pri vključenem in izključenem aparatu.

Pribl. 4 sekunde držite pritisnjeno tipko . Na zaslonu se prikaže napotek za potrditev in v statusni vrstici simbol .

Osnovne nastavitve

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

Sprememba nastavitev

1. Pritisnite tipko on/off.
2. Pritisnite tipko menu.
Odpri se meni za načine delovanja.
3. Izberite način delovanja "Nastavitve".
Prikaže se prva osnovna nastavitve, ki jo lahko spremenite z izbirnim vrtljivim gumbom.
4. Pritisnite na puščico >.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite vrednosti.
6. S puščico > se lahko pomaknete na naslednjo osnovno nastavitve.
7. Za shranjevanje pritisnite tipko menu.
Na zaslonu se prikaže preklični ali shrani.

Seznam nastavitev

V seznamu so navedene vse osnovne nastavitve ter vse možnosti spreminjanja. Na prikazovalniku se prikažejo samo nastavitve tistih funkcij, ki jih podpira oprema vašega aparata.

Naslednje nastavitve lahko spremenite:

Nastavitev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Nastavitev trenutnega časa
Datum	Nastavitev trenutnega datuma
Trdota vode	0 (zmehčana) 1 (mehka) 2 (srednja) 3 (trda) 4 (zelo trda)
Zvočni signal	Kratek (30 sek) Srednji (1 min) Dolg (5 min)
Ton tipk	Izključen (ton tipk pri vklopu in izklopu z on/off ostane) Vključen
Jakost osvetlitve prikazovalnika	Možna nastavitve 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno z datumom Analogno izklop.
Osvetlitev	Vključena pri delovanju Izključena pri delovanju
Otroško varovalo*	Zaklepanje vratc + zaklepanje tipk Le zapora tipk

Delovanje po vklopu	Glavni meni
	Načini gretja
	Kuhanje v sopari
	Jedi*
Nočna zatemnitev	Izključena
	Vključena (zaslon se zatemni med 22:00 in 5:59)
Logotip znamke	Prikazi
	Ne prikaži
Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo
	Minimalno
Izvelčni sistem	Brez dodatne opreme
	Z dodatno opremo
Nastavitev za sabat	Vključena
	Izključena
Tovarniške nastavitve	Ponastavitev
	Brez ponastavitve
*) na voljo glede na vrsto aparata	

Pozor!

Pri ogroju in enkratnem izvleku: nastavitev "brez dodatne opreme".

Pri dvakratnem in trikratnem izvleku: nastavitev "z dodatno opremo".

Opomba: Spremembe nastavitve za jezik, ton tipk in za osvetlitev zaslona so učinkovite takoj. Vse druge nastavitve so učinkovite šele po shranjevanju.

Spreminjanje časa

Čas lahko spremenite v osnovnih nastavitvah.

Primer: spreminjanje ure iz poletnega na zimski čas.

1. Pritisnite tipko on/off.
2. Pritisnite tipko menu.
Odpri se meni za načine delovanja.
3. Pritisnite na "Nastavitve".
4. S puščico > se pomaknite na "Čas".
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas.
6. Pritisnite tipko menu.
Na prikazovalniku se prikaže shrani ali preklič.

Izpad električnega toka

Po daljšem izpadu električnega toka se na zaslonu prikažejo nastavitve za prvi zagon.

Ponovno nastavite jezik, uro in datum.

**Nastavitev za sabat**

Nastavitev za sabat omogoča trajanje do 74 ur. Hrana v pečici ostane topla, ne da bi morali pečico vklapljati in izklapljeti.

Zagon nastavitve za sabat

Pogoj: v osnovnih nastavitvah ste vključili funkcijo "Nastavitev za sabat". → "Osnovne nastavitve" na strani 22

Zgornje in spodnje gretje delujeta pri temperaturi med 85 °C in 140 °C.

1. Pritisnite tipko on/off.
Na zaslonu se pojavi predlog za način gretja in temperaturo.
2. Vrtljivi izbirni gumb zavrtite v levo in izberite način gretja "Nastavitev za sabat".
3. Pritisnite na predlagano temperaturo in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
4. S tipko odprite meni Časovne funkcije in pritisnite na polje "Trajanje".
Prikaže se predlagan čas 25:00 ur.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen čas priprave.
6. Zaženite s tipko start/stop.
V statusni vrstici se odšteva časa trajanja.

Čas trajanja je potekel.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici se prikaže "Končano".

Zamik časa konca priprave

Zamik časa konca priprave ni mogoč.

Prekinitev nastavitve za sabat

Pritisnite tipko on/off. Vse nastavitve se zбриšejo. Možna je ponovna nastavitve.

Termometer za peko

Termometer za peko Plus vam omogoča izjemno natančno pripravo jedi. Meri temperaturo v notranjosti živil. Kakor hitro je nastavljena temperatura dosežena, se aparat samodejno izključi.

Načini gretja

Če v notranjosti aparata uporabljate termometer za peko, so vam na voljo naslednji načini gretja.

	4D-vroči zrak
	Vroč zrak eco
	Zgornje/spodnje gretje
	Zgornje/spodnje gretje eco
	Stopnja za pico
	Žar s kroženjem zraka
	Kuhanje v sopari
	Pogrevanje

Opombe

- Termometer za peko meri temperaturo v notranjosti živil med 30 °C in 99 °C.
- Uporabljajte le priloženi termometer za peko. Kot nadomestni del ga lahko dokupite pri servisni službi.
- Po uporabi termometer za peko vedno odstranite iz notranjosti pečice. Ne shranjujte ga v pečici.

Temperatura v pečici

Temperaturo nastavite na največ 250 °C, da se termometer za peko ne poškoduje.

Nastavljena temperatura v pečici mora biti najmanj 10 °C višja od nastavljene temperature sredice.

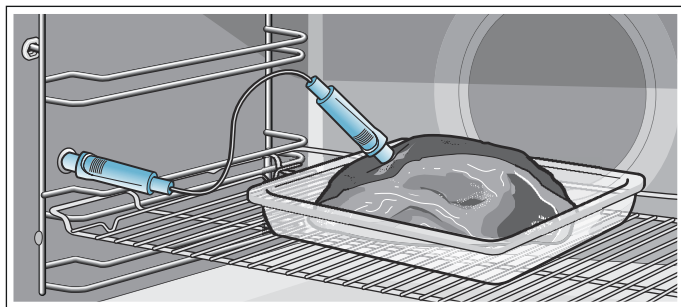
Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate

Še preden vstavite hrano v pečico, vstavite termometer za peko v jed, ki jo pripravljate.

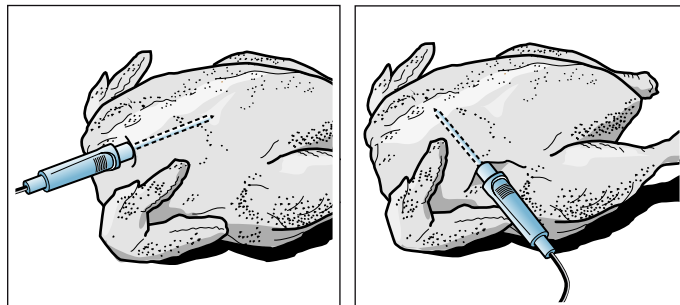
Termometer za peko ima tri merilne točke. Pazite, da je srednja merilna točka v hrani.

Meso: v večje kose vstavite termometer za peko od zgoraj poševno navzdol do prislona.

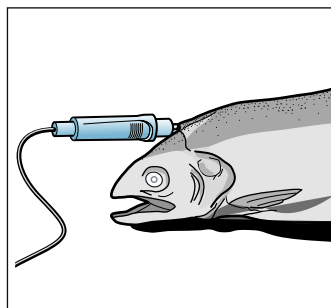
V tanjše kose pa s strani na najdebelejšem mestu.



Perutnina: termometer za peko vstavite v najdebelejše mesto na prsih do prislona. Glede na obliko kosa perutnine vstavite termometer vzdolžno ali počez. Nato obrnite perutnino in jo položite na rešetko, tako da so prsi obrnjene navzdol.



Ribe: termometer za peko vstavite za glavo, in sicer v smeri srednje kosti do prislona. Celo ribo položite na rešetko v "položaj plavanja", pri tem pa si pomagajte s polovico krompirja.



Obračanje živil: Če želite živilo obrniti, ne odklopite termometra za peko. Ko živilo obrnete, preverite pravilen položaj termometra za peko v živilu.

Če termometer za peko odklopite med delovanjem aparata, se vse nastavitve ponastavijo in jih je treba ponovno nastaviti.

Pozor!

Ne priščipnite kabla termometra za peko. Razdalja med grelnikom žara in termometrom za peko mora znašati nekaj centimetrov, da prevelika vročina ne poškoduje termometra za peko. Meso lahko med pripravo nabrekne.

Nastavitev temperature sredice

Načini gretja

1. Vključite aparat.
2. Termometer za peko vstavite v pušo na levi strani notranjosti pečice.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite način gretja.
4. Pritisnite na predlagano temperaturo in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
5. Pritisnite na polje "Temperatura sredice" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo sredice.
6. Po potrebi pritisnite na polje "Dovod pare" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite intenziteto pare.
7. Zaženite s tipko start/stop.
Linija napredka kaže naraščanje temperature sredice.

Kuhanje v sopari

1. Vključite aparat.
2. Termometer za peko vstavite v pušo na levi strani notranjosti pečice.
3. Pritisnite tipko menu.
4. Pritisnite na polje "Kuhanje v sopari" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite način gretja.
5. Pritisnite na polje "Temperatura sredice" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo sredice.
6. Zaženite s tipko start/stop.
Linija napredka kaže naraščanje temperature sredice.

Jedi

1. Vključite aparat.
2. Termometer za peko vstavite v pušo na levi strani notranjosti pečice.
3. Pritisnite tipko menu.
4. Pritisnite na polje "Jedi".
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom in poljem "Naprej" izberite želeno jed.
6. Po potrebi pritisnite na polje "Prilagoditev" in z vrtljivim izbirnim gumbom prilagodite nastavitve.
7. Zaženite s tipko start/stop.
Linija napredka kaže naraščanje temperature sredice.

Nastavljena temperatura sredice je dosežena.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več.
Termometer za peko lahko izvelčete iz puše. Simbol  ugasne.

Sprememba temperature sredice

Temperaturo sredice lahko kadar koli spremenite.

Prekinitev

Termometer za peko izvelčite iz puše.

** Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

Notranjost pečice in termosonda se zelo segrejeta. Za vstavljanje in odstranjevanje termosonde uporabite rokavice za peko.

** Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!**

Če ne uporabljate prave termosonde se lahko poškoduje izolacija. Uporabljajte samo termosondo, ki je namenjena za ta aparat.

Temperatura sredice različnih živil

Ne pripravljajte jedi, ki so bile globoko zamrznjene. Navedbe v razpredelnici služijo le kot informativne vrednosti. Odvisne so od kakovosti in sestave živil.

Na koncu navodil za uporabo so vam na voljo izčrpne informacije o načinu gretja in temperaturi.

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 35

Živila	Temperatura sredice v °C
Perutnina	
Piščanec	80–85
Piščanje prsi	75–80
Raca	80–85
Račje prsi, roza	55–60
Puran	80–85
Puranje prsi	80–85
Gos	80–90
Svinjina	
Svinjski vrat	85–90
Svinjski file, roza	62–70
Svinjski hrbet, prepečen	72–80
Govedina	
Goveji file ali rostbif, angleški način	45–52
Goveji file ali rostbif, roza	55–62
Goveji file ali rostbif, prepečen	65–75
Teletina	
Telečja pečenka ali pleče, pusto	75–80
Telečja pečenka, pleče	75–80
Telečja krača	85–90
Jagnjetina	
Jagnječje stegno, roza	60–65
Jagnječje stegno, prepečeno	70–80
Jagnječji hrbet, roza	55–60
Riba	
Cela riba	65–70
Ribji file	60–65
Drugo	
Pečenka iz mletega mesa, vse vrste mesa	80–90
Segrevanje, pogrevanje jedi	65–75



Funkcija čiščenja

Aparat ponuja način delovanja "Odstranjevanje vodnega kamna". S pomočjo načina delovanja "Odstranjevanje vodnega kamna" lahko očistite vodni kamen iz uparjalnika.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če želite, da aparat deluje še dolgo časa, morate redno odstranjevati vodni kamen.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna je sestavljen iz več korakov. Iz higienskih razlogov mora biti postopek odstranjevanja vodnega kamna izveden v celoti, da lahko aparat ponovno uporabljate.

Odstranjevanje vodnega kamna traja pribl. 70–90 minut.

- Odstranjevanje vodnega kamna (pribl. 55–70 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Prvo izplakovanje (pribl. 6–9 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Drugo izplakovanje (pribl. 6–9 minut), nato izpraznite in osušite posodo za vodo

Če je postopek odstranjevanja vodnega kamna prekinjen (npr. zaradi izpada električnega toka ali zaradi izklopa aparata), boste morali po ponovnem vklopu aparata dvakrat izvesti splakovanje. Do konca drugega splakovanja aparat ne izvaja drugih funkcij.

Pogostost odstranjevanja vodnega kamna iz aparata je odvisna od trdote uporabljene vode. Kakor hitro je možnih le še 5 delovanj s paro, vas aparat s sporočilom na zaslonu opozori, da je treba odstraniti vodni kamen. Število preostalih delovanj se bo prikazalo po vklopu. Tako imate čas, da pravočasno pripravite odstranjevanje vodnega kamna.

Zagon

Pozor!

- Škoda na aparatu: za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Čas delovanja pri odstranjevanju vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat. Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, kataloška številka: 311 680
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ali sredstvo ne smeta priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

Če ste aparat pred odstranjevanjem vodnega kamna uporabljali v načinu s paro, se aparat najprej izklopi, da izčrpa preostalo vodo iz sistema uparjalnika.

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 400 ml vode in 200 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Pritisnite tipko on/off.
3. Odstranite posodo za vodo in jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
4. Povsem vstavite posodo za vodo, ki ste jo napolnili z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
5. Zaprite upravljalno ploščo.
6. Pritisnite tipko menu.
Odpre se meni za načine delovanja.
7. Izberite način delovanja za odstranjevanje vodnega kamna.
Ko se dotaknete polja „Naprej“, se pojavijo informacije o čiščenju.
Prikaže se trajanje odstranjevanja vodnega kamna. Ni ga mogoče spremeniti.
8. S tipko start/stop zaženite čiščenje.
V aparatu poteka odstranjevanje vodnega kamna. V statusni vrstici se odštevata časa trajanja. Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, se oglasi zvočni signal.

Prvo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
3. Zaprite upravljalno ploščo.
4. Zaženite s tipko start/stop.
Aparat izpira. Ko je izpiranje končano, se zasliši signal.

Drugo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
3. Zaprite upravljalno ploščo.
4. Zaženite s tipko start/stop.
Aparat izpira. Ko je izpiranje končano, se zasliši signal.

Čiščenje po uporabi

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Posodo za vodo izpraznite in osušite.
3. Izklopite aparat.
Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno, aparat pa je ponovno pripravljen za uporabo.

Čistilna sredstva

Pri redni negi in vzdrževanju bo vaš aparat še dolgo ostal lep in funkcionalen. Tukaj vam bomo razložili, kako morate svoj aparat vzdrževati in čistiti.

Primerna čistilna sredstva

Upoštevajte navedbe v tabeli, da se izognete poškodbam na različnih površinah zaradi uporabe neustreznih čistilnih sredstev. Glede na vrsto aparata, pri vašem aparatu mogoče niso na voljo vsa območja.

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- močnih alkoholnih čistil,
- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov,
- posebnih čistilnikov za toplo čiščenje.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Nasvet: Pri servisni službi lahko kupite čistilna in negovalna sredstva, ki so še posebej priporočljiva. Upoštevajte posamezna navodila proizvajalca.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Območje	Čiščenje
Zunanost aparata	
Sprednji del iz nerjavnega jekla	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Umetne snovi	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Lakirane površine	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Steklo vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.

Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
Notranjost aparata	
Emajlirane in samočistilne površine	Upoštevajte napotke za površine v notranjosti aparata, ki se nahajajo za tabelo.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Pokrov vratc iz nerjavnega jekla	Čistilo za nerjavno jeklo: Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. Če želite pokrov vratc očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlačni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlačnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Umazanijo na pladnjih iz nerjavnega jekla, ki ostane od živil z vsebnostjo škroba (npr. riž), očistite z vodo s kisom.
Posoda za vodo	Vroča milnica: Čistite z vlažno krpo in s čisto vodo temeljito izperite, da odstranite ostanke čistila. Osušite z mehko krpo. Pustite, da se posuši pri odprtem pokrovu. Tesnilo na pokrovu obrišite do suhega. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Termometer za peko	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

- Majhne barvne razlike se na sprednji strani naprave pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu v vratcih, ki so videti kot lise, so odsevi osvetlitve pečice.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je povsem običajno in ne vpliva na delovanje. Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Površine notranjosti aparata

Zadnja stena v notranjosti aparata je samočistilna. To prepoznate po hrapavi površini.

Dno, strop in stranski deli so emajlirani in imajo gladko površino.

Čiščenje emajliranih površin

Gladke emajlirane površine čistite z vlažno krpo in vročo milnico ali vodo s kisom. Osušite z mehko krpo.

Zažgane ostanke hrane zmehčajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice.

Po čiščenju pustite aparat odprt, da se posuši.

Opomba: Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi lahko ostanke odstranite s citronsko kislino.

Čiščenje samočistilnih površin

Samočistilne površine so prevlečene s porozno, mat keramiko. Ta plast med samim delovanjem aparata absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med peko.

Ko se površine ne čistijo več v zadostni meri in se pojavljajo temni madeži, je mogoče površine očistiti z namernim segrevanjem.

Nastavitev

Iz naprave prej odstranite pribor, posodo, ogrodje in dele, ki jih je mogoče izvleči. Temeljito očistite gladke emajlirane površine v notranjosti aparata, vratca aparata in steklen pokrov osvetlitve pečice.

1. Nastavite način gretja 4D-vroči zrak.
2. Nastavite maksimalno temperaturo.
3. Vključite pečico in jo pustite delovati vsaj eno uro. Keramična plast se bo regenerirala.

Ko se notranjost aparata ohladi, rjavkaste ali belkaste ostanke odstranite z vodo in mehko gobico.

Opomba: Med delovanjem lahko na površinah nastanejo rdeči madeži. To ni rja, ampak ostanki živil. Ti madeži ne ogrožajo zdravja in ne omejujejo spodobnost čiščenja samočistilnih površin.

Pozor!

Na samočistilnih površinah ne uporabljajte čistila za pečice. Tako lahko poškodujete površine. Če čistilo za pečice vseeno pride v stik s temi površinami, ga takoj odstranite z vodo in gobico. Ne drgnite in ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev.

Čiščenje aparata

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

Nasveti

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

Ogrodje

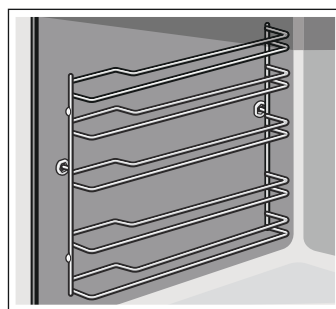
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvezmete in očistite ogrodje.

Montaža in demontaža ogrodja

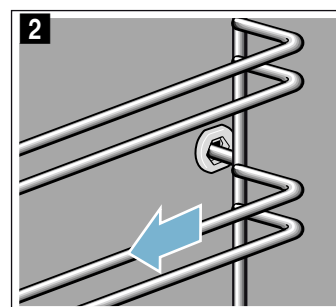
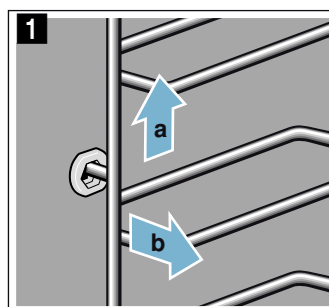
⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Ogrodje postane zelo vroče. Ne dotikajte se vročega ogrodja. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

Odstranitev ogrodja



1. Ogrodje na sprednji strani rahlo privzdignite **a** in ga odstranite **b** (slika **1**).
2. Nato celotno ogrodje potegnite v smeri naprej ter ga izvezmite (slika **2**).

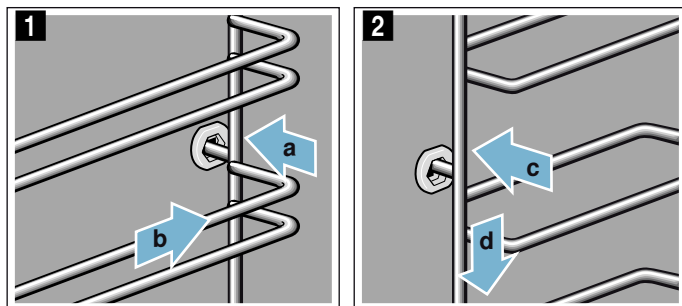


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

Ogrodje se prilega le desno ali levo. Pri obeh ogrodjih pazite na to, da so ukrivljene palice spredaj.

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



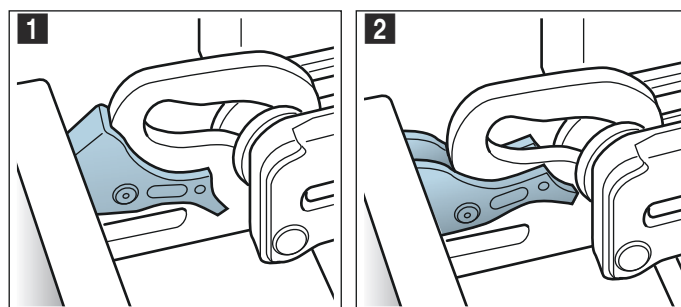
Vratca aparata

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

Demontaža in montaža vratc aparata

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

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



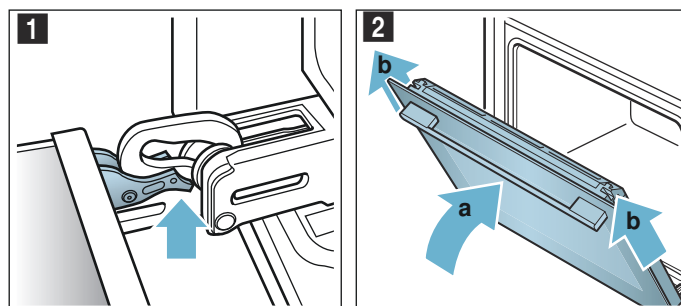
⚠ Opozorilo

Nevarnost poškodb!

- Če tečaji niso zavarovani, jih lahko zaprete z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite demontirati vratca aparata.
- Tečaji vratc aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

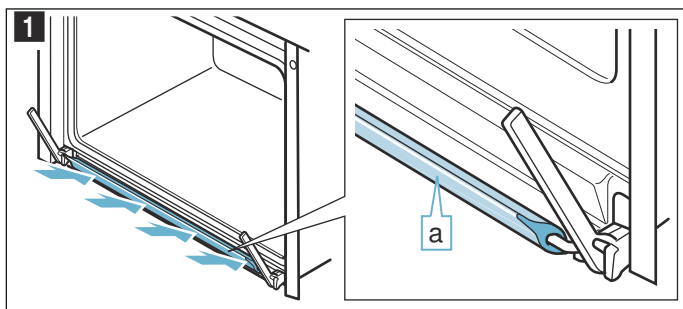
Demontaža vratc aparata

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

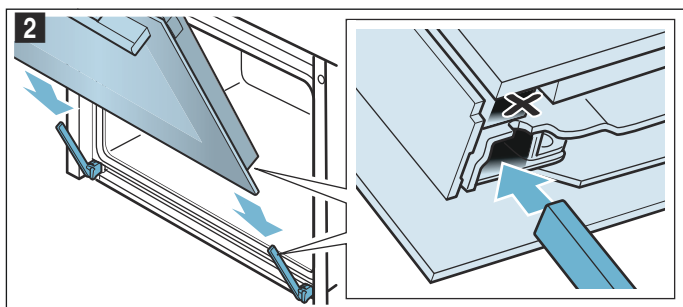


Namestitev vrat aparata

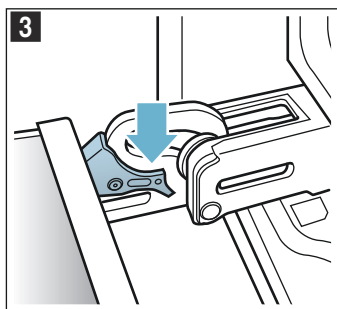
1. Tesnilo **a** namestite s pritiski vzdolž vodnega prestreznika (slika **1**), da se tesnilo **a** pri čiščenju lahko loči.



2. Vrata aparata znova namestite v obratnem vrstnem redu. Pri nameščanju vrat aparata bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtini (slika **2**). Tečaja naslonite na spodnji del zunanjega stekla in ga uporabite kot vodilo. Pazite, da tečaja vstavite v pravo odprtino. Tečaja mora biti mogoče vstaviti gladko in brez upora. Če začutite upor, preverite, ali sta tečaja vstavljena v pravo odprtino.



3. Povsem odprite vrata aparata. Tečaja znova zaprite (slika **3**).

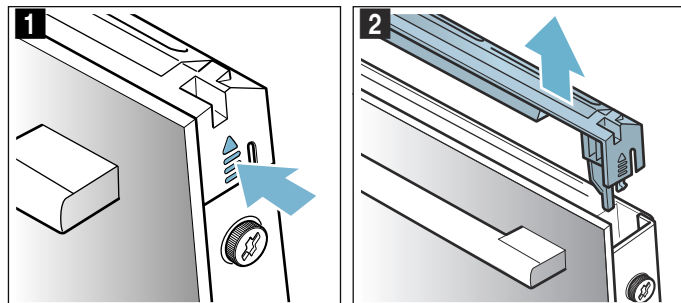


4. Zaprite vrata aparata.

Demontaža pokrova vratc

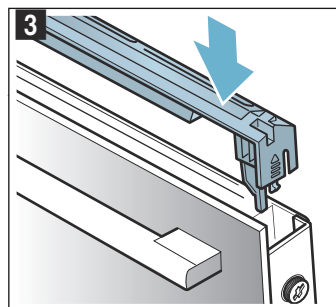
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov.

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



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

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



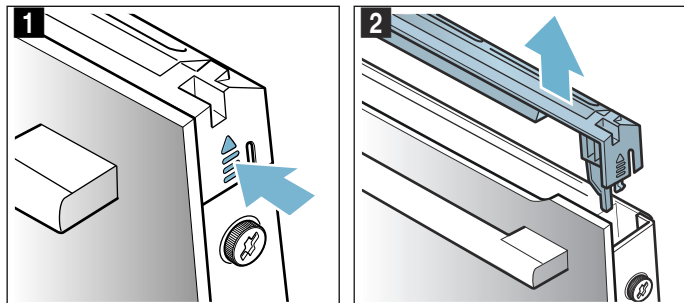
5. Zaprite vratca.

Demontaža in montaža stekel vratc

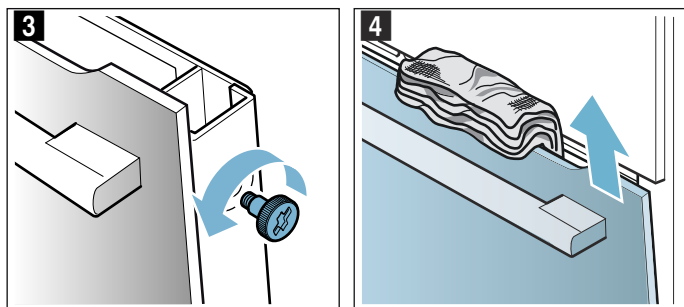
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

Demontaža stekel

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



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



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

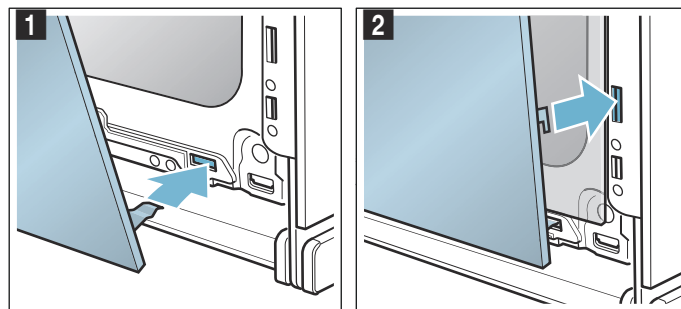
⚠ Opozorilo

Nevarnost poškodb!

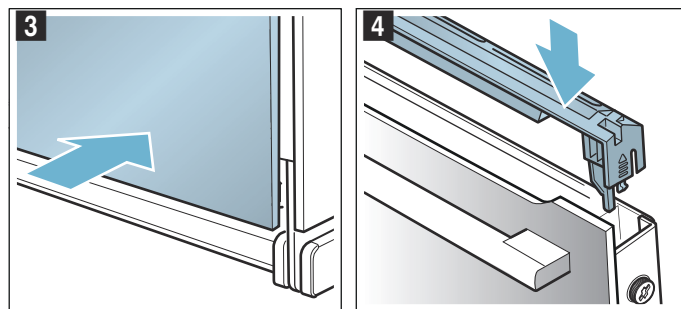
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Montaža stekel

1. Spretnje steklo vstavite v spodnje držalo (slika **1**).
2. Spretnje steklo zaprite, da sta oba zgornja kavlja nasproti odprtine (slika **2**).



3. Spretnje steklo na spodnji strani pritisnite, da se slišno zaskoči (slika **3**).
4. Vratca aparata ponovno nekoliko odprite in odstranite kuhinjsko krpo.
5. Ponovno privijte vijaka na levi in desni strani.
6. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika **4**).



7. Zaprite vratca.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

? Motnja, kaj storiti?

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

Opomba: Če se jed ne posreči optimalno, si oglejte del s tabelami, ki se nahaja na koncu navodil za uporabo. Tam boste našli veliko namigov in nasvetov.

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 35

Seznam motenj

Pri sporočilih o napakah na E, npr.: E0111, izključite in vključite aparat. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo.

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvara na varovalki	Preverite v omarici z varovalkami, ali je varovalka za napravo neoporečna
	Izpad električnega toka	Preverite, ali druge kuhinjske naprave delujejo
Vključenega aparata ni mogoče upravljati. Na zaslonu je prikazan simbol  .	Otroško varovalo je aktivirano	Tipko  držite tako dolgo pritisnjeno, da simbol  ugasne
Pečica ne greje in na zaslonu je prikazano "vključen demonstracijski način".	Aparat deluje v demonstracijskem načinu	Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Po pribl. 10 sekundah jo ponovno priključite. Vključite aparat in v nastavitvah izberite "izključen demonstracijski način".
Aparat se ne vklopi in na zaslonu se prikaže sporočilo "Notranjost aparata je prevroča"	Notranjost aparata je za izbrano jed ali način gretja prevroča	Počakajte, da se notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program
Osvetlitev pečice ne deluje	Okvara lučke LED	Pokličite servisno službo
Delovanje s paro ali odstranjevanje vodnega kamna se ne zažene oz. ne deluje več	Posoda za vodo je prazna	Napolnite posodo za vodo
	Upravljalna plošča je odprta	Zaprte upravljalno ploščo
	Odstranjevanje vodnega kamna onemogoči delovanja s paro	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
Aparat vas pozove, da vključite izpiranje	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali izključi aparat	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavil števec	Nastavljeno območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljeno območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
Rezultat priprave pri pripravi s pomočjo pare je presuh ali prevlažen	Izbrana je bila napačna intenziteta pare	Zvišajte ali znižajte intenziteto pare
Prikaže se sporočilo „Napolnite rezervoar za vodo“, čeprav je rezervoar za vodo napolnjen	Upravljalna plošča je odprta	Zaprte upravljalno ploščo
	Rezervoar za vodo se ni zaskočil	Rezervoar za vodo se mora zaskočiti → "Para" na strani 16
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
	Rezervoar za vodo je padel. Zaradi tresljajev so se zrahljali deli v notranjosti rezervoarja za vodo, zaradi česar ta več ne tesni.	Naročite nov rezervoar za vodo

! Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

Upravljalna plošča se ne odpre, da bi izvzeli posodo z vodo	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara varovalke	Preverite v omarici z varovalkami, ali je varovalka za aparat neoporečna
	Okvarjen senzor polja 	Pokličite servisno službo Po potrebi izpraznite posodo za vodo: odprite vratca aparata, levo in desno s prsti sezite pod upravljalno ploščo in jo izvzemite
Pri pripravi jedi para uhaja skozi reže za prezračevanje	Običajen postopek	Ni mogoče
Pri kuhanju v sopari nastaja veliko pare	Aparat se samodejno kalibrira	Običajen postopek
Pri kuhanju v sopari neprestano nastaja veliko pare	Aparat se pri prekratkih časih priprave ne more samodejno kalibrirati	Aparat ponastavite na tovarniške nastavitve in ponovite kalibracijo
Pri pripravi jedi se zasliši "plopajoč" zvok	Učinek mraz/toplota pri zamrznjenih jedeh, pogojen z vodno paro	Ni mogoče

Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja

Aparat samodejno konča obratovanje, če ni nastavljeno trajanje in če nastavitev dalj časa ni bila spremenjena.

Trenutek izklopa je odvisen od nastavljene temperature ali stopnje žara.

Aparat na zaslonu javi, da je bilo delovanje samodejno ustavljeno. Zatem se delovanje prekine.

Da lahko aparat ponovno uporabljate, ga najprej izključite. Nato aparat ponovno vključite in nastavite želeno delovanje.

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

Osvetlitev v notranjosti pečice

Pečico osvetljuje ena ali več lučk LED z dolgo življenjsko dobo.

Če se lučka LED ali steklen pokrov lučke vseeno pokvari, pokličite servisno službo. Pokrova lučke ni dovoljeno sneti.



Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka E in številka FD

Prosimo, da ob klicu navedete popolno številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko tablico s številkami najdete v notranjosti, če odprete vrata aparata.

Če ima vaš aparat funkcijo parnega delovanja, je tipska ploščica nameščena desno za ploščo z upravljalnimi elementi.

 		
 		
	E-Nr: 	FD:
Z-Nr: 		
Type: 		

Da vam ne bo treba predolgo iskati števil, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E

Št. FD

Servisna služba 

Prosimo, upoštevajte, da obisk osebja servisne službe v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

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

Jedi

V načinu delovanja "Jedi" lahko pripravite najrazličnejše obroke. Aparat sam izbere optimalno nastavitve.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost aparata za pripravo izbrane jedi ne sme biti prevroča. V tem primeru se na zaslonu prikaže opozorilo. Počakajte, da notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program.

Napotki za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste ter velikosti posode. Za optimalne rezultate priprave, uporabljajte le neoporečna živila in meso, ki je bilo hranjeno v hladilniku. Pri globoko zamrznjenih jedeh uporabljajte le živila, ki ste jih neposredno vzeli iz hladilnika.
- Pri nekaterih jedeh bodo predlagani: temperatura, način gretja in trajanje priprave. Temperaturo in trajanje priprave lahko prilagodite svojim potrebam.
- Pri nekaterih jedeh boste morali vnesti težo. Vedno vnesite skupno težo, razen v primeru, da aparat zahteva kaj drugega. Tu aparat prevzame nastavitve časa in temperature. Nastavljanje teže izven predlaganih območij teže ni mogoče.
- Pri peki jedi, za katere aparat sam izbere temperaturo, so možne temperature do 300 °C. Zato bodite pozorni, da uporabljate posodo, ki je odporna na tako visoko temperaturo.
- Pri mesu boste prejeli napotke o npr.: posodi, višini vstavitve posode ali dodajanju tekočine. Pri nekaterih jedeh je med pripravo treba živila obračati ali jih mešati. To bo prikazano na zaslonu kmalu po zagonu programa. Prav tako vas bo na to ob pravem času opozoril signal.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 35

Para

Pri nekaterih jedeh se funkcija pare samodejno aktivira. Aparat vas pozove k polnjenju posode za vodo. Splošne napotke za funkcijo pare najdete v danem poglavju. → "Para" na strani 16

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

Termometer za peko

Pri nekaterih jedeh lahko uporabljate tudi termometer za peko. Ko ste termometer za peko vstavili v aparat, se prikažejo ustrezne jedi. Spremenite lahko temperaturo pečice in sredice. → "Termometer za peko" na strani 24

Izbira jedi

Jedi so razporejene po enotni strukturi:

- Kategorija
- Vrsta jedi
- Jed

V naslednji preglednici so navedene kategorije s pripadajočimi vrstami jedi. Za vsako vrsto jedi najdete eno ali več jedi.

Kategorije	Vrste jedi
Kolač	Kolači v modelih
	Kolači v pekaču
	Drobno pecivo
	Pišskoti
Kruh, žemljice	Kruh
	Žemlje
Pica, pikantni kolači	Pica
	Pikantni kolači, kiš
Narastki, sufleji	Narastek, pikanten, svež, kuhane sestavine
	Sveža lazanja
	Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok
	Narastek, sladek, svež
	Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij
Globoko zamrznjeni izdelki	Pica
	Žemlje
	Narastki
	Izdelki iz krompirja
	Perutnina, ribe
	Zelenjava
Perutnina	Piščanec
	Raca, gos
	Kokoš
Meso	Svinjina
	Govedina
	Teletina
	Jagnjetina
	Divjačina
	Mesne jedi
Riba	Riba, cela
	Ribji fileji
	Ribje jedi
	Morski sadeži
Priloge, zelenjava	Zelenjava
	Krompir
	Riž
	Žito
	Stročnice
	Testenine, cmoki
	Jajca

Kategorije	Vrste jedi
Deserti, kompot	Deserti, kompot
Vkuhavanje, odcejanje soka, dezinficiranje	Vkuhavanje
	Odcejanje soka
	Dezinficiranje stekleničk
Pogrevanje, pečenje	Zelenjava
	Meni
	Pecivo
	Priloge
Odmrzovanje jedi	Sadje, zelenjava

Nastavitev jedi

Aparat vas bo vodil skozi postopek nastavljanja za izbrano jed. Vedno pritisnite na polje "Naprej".

1. Pritisnite tipko za meni.
Odpre se meni za načine delovanja.
2. Izberite način delovanja "Jedi".
Na zaslonu se prikaže prva kategorija.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite želeno kategorijo.
4. Pritisnite na polje "Naprej".
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite jed.
6. Pritisnite na polje "Naprej".
7. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite jed.
8. Pritisnite na polje "Naprej".
9. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite težo.
Opomba: Če se dotaknete polja "Nasvet", se prikažejo informacije o vstavni višini, posodi itd.
10. Zaženite s tipko start/stop.

Nastavitev je prekinjena

Zasliši se zvočni signal. V statusni vrstici se izpiše "Končano". Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno izbrišete s tipko .

Če z rezultatom priprave niste zadovoljni, lahko čas priprave še enkrat podaljšate. Pritisnite na polje "Nadaljuj s pripravo". Predlagano bo trajanje, ki pa ga lahko spremenite.

Ko ste z rezultatom priprave zadovoljni, pritisnite na "Končaj". Na zaslonu se izpiše "Dober tek".

Prekinitev nastavitve

Pritisnite tipko on/off. Vse nastavitve se zbrisejo. Možna je ponovna nastavev.

Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih aparatih lahko zamaknete čas konca priprave. Postopek je opisan v razdelku Funkcije za čas. → "Časovne funkcije" na strani 20

Ko nastavite čas konca priprave se prikaz preklopi v čakanje. V statusni vrstici se prikaže čas, ob katerem se bo aparat izklopil. Nastavitev ni mogoče spreminjati. Prosimo, upoštevajte, da lahko pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

Opomba: Pri pripravi živil lahko v notranjosti aparata nastane veliko vodne pare. Aparat je zelo energetsko učinkovit, kar pomeni, da med delovanjem oddaja zelo malo toplote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratcih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištju nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc. Pri kuhanju v sopari ali drugi funkciji, ki poteka s pomočjo pare, je zaželeno, da v pečici nastane veliko pare. Po pripravi jedi obrišite notranjost pečice, prej počakajte, da se ohladi.

Modeli iz silikona

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

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

Silikonski modeli so neprimerni za pripravo s pomočjo pare in za kuhanje v sopari.

Pecivo in drobno pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Določena peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa) dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na več ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Peka na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1.
- Modeli na rešetki
prva rešetka: višina 3
druga rešetka: višina 1

Peka na treh ravneh:

- Pekač: višina 5
Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1

Peka na štirih ravneh

- Štiri rešetke s papirjem za peko
prva rešetka: višina 5
druga rešetka: višina 3
tretja rešetka: višina 2
četrta rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Za sočne kolače uporabljajte univerzalni pekač, da sok, ki se izloča, ne umaže notranjosti pečice.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne vrste peciva navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitven. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bilo pecivo ali drobno pecivo pečeno le zunaj, znotraj pa bi bilo še surovo.

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

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

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko za preglednico z nastavitvami.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kolači v modelih						
Preprost kolač iz umešanega testa	Model za venec/globok štirikotni model	2		150-170	-	50-70
Preprost kolač iz umešanega testa	Model za venec/globok štirikotni model	2		150-160	1	50-70
Preprost kolač iz umešanega testa 2 nivoja	Model za venec/globok štirikotni model	3+1		140-160	-	60-80
Fini kolač iz umešanega testa	Model za venec/globok štirikotni model	2		150-170	-	60-80
Fini sadni kolač iz umešanega testa	Model za šarkelj	2		160-180	-	40-60
* predgretje						
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	-	20-30
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	2		150-160	1	25-35
Sadna ali skutna torta, dno iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švicarska pita	Pekač za pizzo	3		170-190	-	45-55
Pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	25-40
Pita	Model za pito, črni pekač	3		200-220	1	30-40
Kvašeni šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	-	50-70
Kvašeni šarkelj	Model za šarkelj	2		150-160	1	60-70
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	3		150-170*	-	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	2		150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Pecivo na pekaču						
Obloženo pecivo iz umešanega testa	Plitvi pekač	3		160-180	-	20-40
Obloženo pecivo iz umešanega testa	Plitvi pekač	3		160-170	1	30-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-160	-	30-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		170-190	-	25-35
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		160-170	-	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	55-65
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		150-170	-	55-85
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		170-190	-	45-55
Pecivo iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180*	-	10-15
Pecivo iz kvašenega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		150-160	1	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	-	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		180-200	-	30-40
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	-	45-60
Kvašena pletenica, kvašeni venec	Plitvi pekač	2		160-170	-	25-35
Kvašena pletenica, kvašeni venec	Plitvi pekač	2		150-160	2	25-35
Biskvitna rulada	Plitvi pekač	3		180-200*	-	8-15
Biskvitna rulada	Plitvi pekač	3		180-200*	1	10-15
Božični kolač s 500 g moke	Plitvi pekač	2		150-170	-	45-60
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	3		140-150	2	80-90
Sladek zavitek	Univerzalni pekač	2		170-180	-	50-60
* predgretje						
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Sladek zavitek	Univerzalni pekač	3		180-190	2	50-60
Zamrznjen zavitek	Univerzalni pekač	3		200-220	-	35-45
Zamrznjen zavitek	Univerzalni pekač	3		180-200	1	35-45
Drobno pecivo						
Tortice	Plitvi pekač	3		160**	-	25-35
Tortice	Plitvi pekač	3		150**	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150**	-	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140**	-	35-45
Muffini	Pekač za muffine	3		170-190	-	15-20
Muffini	Pekač za muffine	3		150-160	1	25-35
Muffini, 2 nivoja	Pekači za muffine	3+1		160-180*	-	15-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-180	-	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		150-170	-	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-180	2	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190*	-	20-35
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		200-220*	1	15-25
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, plosko, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo iz paljenega testa	Plitvi pekač	3		200-220	-	30-40
Pecivo iz paljenega testa	Plitvi pekač	3		200-220*	1	25-35
Pecivo iz paljenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	-	35-45
Dansko pecivo	Plitvi pekač	3		160-180	-	20-30
Dansko pecivo	Plitvi pekač	3		160-180	1	25-35
Piškoti						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150**	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140**	-	35-55
Piškoti	Plitvi pekač	3		140-160	-	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-160	-	15-30
Piškoti, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	-	15-30
Španski vetrcki	Plitvi pekač	3		90-100*	-	100-130
Španski vetrcki, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-100*	-	100-150
Makroni	Plitvi pekač	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-110	-	25-45
* predgretje						
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

Nasveti za kolače in drobno pecivo

Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.	Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite temperaturo, ki bo za 10 °C nižja, ter podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedeni v receptu.

Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Kolač je presuh.	Nastavite temperaturo, ki bo 10 °C višja, in skrajšajte čas peke.
Kolač je presvetel.	Če sta višina vstavitve in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.	Naslednjič pecite na enem nivoju višje.
Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.	Naslednjič pecite na enem nivoju nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Kolač v modelu ali podolgovatem pekaču postane zadaj pretemen.	Pekača ne postavite neposredno na zadnjo stran, ampak na sredino pribora.
Kolač je pretemen.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.
Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Pecivo se pri prevrnitvi ne odlepi.	Pecivo naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite in model večkrat pokrijte z mokro, vlažno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

Kruh in žemljice

Aparat nudi številne načine gretja za peko kruha in žemljic. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Kruh in žemljice dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na dveh ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

- Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1
- Modeli na rešetki
prva rešetka: višina 3
druga rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne vrste kruha in žemljic navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bili kruh in žemljice pečeni le zunaj, znotraj pa bi bili še surovi.

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

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejete, šele nato vstavite jed in pribor. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v tabeli.

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

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli.

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

Pozor!

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Funkcija coolStart

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s števkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kruh						
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		230-250	-	20-30
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		220-230	3	20-30
Žemlje						
Predpečene žemlje ali francoska štruca**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		200-220	2	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		170-190*	-	15-20
* predgretje						
** Upoštevajte navodila na embalaži						

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		150-170	3	25-35
Sladke žemlje, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170*	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		180-200	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		200-220	2	20-30
Predpečena francoska štruca, hladjena**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Predpečena francoska štruca, hladjena	Pekač	3		200-220	1	10-20
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		150-160*	-	10-20
Žemlje, zamrznjene						
Predpečene žemlje ali francoska štruca**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		180-200	1	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Pekač	3		210-230	1	18-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		170-190	-	30-35
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Pekač	3		180-200	1	20-25
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		160-170	-	10-20
Toast						
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Opečen toast (brez predgretja)	Rešetka	5		3	-	4-6
* predgretje						
** Upoštevajte navodila na embalaži						

Pice, kiš in pikantna peciva

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo pic, kiša in pikantnih peciv. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Določena peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa) dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na več ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Peka na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1.
- Modeli na rešetki
prva rešetka: višina 3
druga rešetka: višina 1

Peka na štirih ravneh

- Štiri rešetke s papirjem za peko
prva rešetka: višina 5
druga rešetka: višina 3
tretja rešetka: višina 2
četrt rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitven. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bo jed pečena le zunaj, znotraj pa bo ostala surova.

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

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

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Stopnja za pico
- Funkcija coolStart

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Pizza						
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	-	25-35
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		220-230	-	20-30
Hlajena pizza**	Rešetka	3		-	-	-
Zamrznjena pizza						
Pizza, tanko dno, 1 kos**	Rešetka	3		-	-	-
Pizza, tanko dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, debelo dno, 1 kos**	Rešetka	3		-	-	-
Pizza, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Obložena francoska štručka**	Rešetka	3		-	-	-
Mini pizze**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantni kolači & pite						
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	30-40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3		240-250*	-	10-18
* predgretje						
** upoštevajte navodila na embalaži						

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	2		200-220*	2	15-25
Pirožki	Model za narastke	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzalni pekač	1		200-220*	-	20-30
* predgretje						
** upoštevajte navodila na embalaži						

Narastki in sufleji

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

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Višine za vstavljanje

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje.

Jedi lahko na eni ravni pripravljate v modelih ali na univerzalnem pekaču.

- Modeli na rešetki: višina 2
- Univerzalni pekač: višina 2

Za sufleje uporabite funkcijo kuhanja v sopari. Pri tem ne potrebujete vodne kopeli. Majhne modelčke postavite na luknjičasto posodo za dušenje velikosti XL ali na rešetko.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice vstavite modele drugega ob drugem.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač

Univerzalni pekač vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Posoda

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

Za pripravo jedi s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne narastke in sufleje navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine in recepta. Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitve. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa priprave. Narastek ali sufle bi bil tako le na zunanji strani pečen, v notranjosti pa še surov.

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

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Stopnja za pico
- Funkcija coolStart
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v razpredelnici navedene kot številke:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min.
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	2		200-220	-	30-50
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	2		150-170	2	40-50
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	-	40-60
* predgretje						
** Upoštevajte navodila na embalaži.						

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		170-180	2	35-45
Lazanja, zamrznjena, 400 g**	Rešetka	2		-	-	-
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odperta posoda	2		180-190	2	40-50
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	-	50-70
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-170	3	50-60
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Model za narastke	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Model za narastke	2		170-180	2	30-40
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	3		100	-	40-45

* predgretje
 ** Upoštevajte navodila na embalaži.

Perutnina

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo perutnine. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za nekatere jedi.

Peka na rešetki

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

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Maščoba, ki kaplja od pečenje, se bo ujela v pekač. Iz ujete maščobe lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Peka v posodi

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

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo poči.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Perutnina se peče dalj časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za peko perutnine je najboljša, da uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

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

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Perutnina se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave. Jedi se bolj svetijo in se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Pomoč pare priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekateri jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Kuhanje v sopari

Kosi perutnine bodo boljše pripravljeni s funkcijo "Kuhanje v sopari" kakor samo s pomočjo pare. Ostanejo izredno sočni. Za spremembo okusa lahko kose perutnine pred kuhanjem v sopari popečete. Tako se skrajša tudi čas priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja.

Kosov perutnine ni treba obračati.

Uporabite pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, pod njega pa vstavite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Pečenje na žaru

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice. Tako maščoba kaplja v pekač.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilico, bo izgubilo sok in postalo suho.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 24

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za perutnino, ki jo pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev nepolnjene, za peko pripravljene perutnine, ki je bila hranjena pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o perutnini navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Če želite pripravljati težko perutnino, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.

Splošno velja: večji kot je kos perutnine, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Perutnino obrnite po pribl. ½ do ⅔ navedenega časa.

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

Nasveti

- Pri raci in gosi zarežite v kožo pod krili. Tako lahko mast odteka.
- Pri račjih prsih zarežite kožo. Račjih prsi ne obračajte.
- Ko obračate perutnino, pazite na to, da so najprej spodaj prsi oz. stran s kožo.
- Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Funkcija coolStart
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Piščanec						
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		190-210	2	50-60
File piščančjih prsi po 150 g	Rešetka	4		3*	-	15-20
File piščančjih prsi (kuhanje v sopari)	Posoda za kuhanje v sopari	3		100	-	15-25
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		200-220	2	30-45
Piščančje palčke, medaljoni, zamr-znjeni**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	2	65-75
Raca & gos						
Raca, nenadevana, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Raca, nenadevana, 2 kg	Rešetka	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
* pečico 5 min ogrevajte						
** upoštevajte navodila na embalaži						

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		220-240	2	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gos, 3 kg	Rešetka	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	3		190-200	2	45-55
Pura						
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-250	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		170-180	2	80-100
* pečico 5 min ogrevajte						
** upoštevajte navodila na embalaži						

Meso

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo mesa. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Peka in praženje

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

Kožo navzkriž narežite. Ko obračate pečenko, pazite, da je spodaj najprej koža.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključen, zaprti pečici. Tako se sok mesa boljše porazdeli. Po potrebi zavijte pečenko v aluminijasto folijo. V navedeno trajanje priprave ni vključen priporočen čas počitka.

Peka na rešetki

Če pečete na rešetki, se meso z vseh strani hrustljivo zapeče.

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Maščoba in sok pečenke, ki kapljata od pečenja, se bosta ujela v pekač. Iz njiju lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Peka in praženje v posodi

Peka in praženje v posodi sta enostavnejša. Pečenko lahko v posodi preprosto vzamete iz pečice, omako pa lahko pripravite neposredno v posodi.

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za delovanje pečice. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo poči.

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. ½ cm.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Nanjo vpliva tudi to, ali uporabljate pokrov ali ne. Če meso pripravljate v emajliranem ali temnem kovinskem pekaču, potrebujete nekoliko več tekočine kot pri peki v steklenem pekaču.

Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Meso se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za peko mesa je najboljša, da uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

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

Razdalja med mesom in pokrovom naj bo najmanj 3 cm. Meso lahko vzide.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

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

Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.

Meso se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka in dušenje s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave, prav tako se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Pečenki ni treba obračati.

Paro priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Kuhanje v sopari

Meso bo boljše pripravljeno s funkcijo "Kuhanje v sopari" kakor samo s pomočjo pare, vendar na tak način ne dobi skorje. Ostane izredno sočno. Za spremembo okusa lahko kose mesa pred kuhanjem v sopari popečete. Tako se skrajša tudi čas priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Kosov mesa ni treba obračati.

Uporabite pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, pod njega pa vstavite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Pečenje na žaru

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice. Tako maščoba kaplja v pekač.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjaveli in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilico, bo izgubilo sok in postalo suho.

Živila z žara posolite šele, ko so pečena. Sol meso izsuši.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 24

Priporočene nastavitvene vrednosti

Tabela vam ponuja optimalni način gretja za najrazličnejše mesne jedi. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev mesa, ki je bil hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o kosih mesa za peko navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Ko želite pripraviti težji kos mesa, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.

Splošno velja: večji kot je kos pečenke, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Pečenko in meso za peko na žaru obrnite po prib. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko, praženje in peko na žaru, ki se nahajajo za tabelo z nastavitvami.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Svinjina						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vra- tovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vra- tovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	1	110-130
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Odprta posoda	3		210-220*	1	25-30
Svinjski file, 400 g	Posoda za kuhanje v sopari	3		100	-	18-20
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	70-90
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	2		160-170	1	70-80
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	5		2	-	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	5		3*	-	8-12
Govedina						
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	1	50-60
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	130-160
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg****	Odprta posoda	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odprta posoda	2		190-200	1	65-80
Kuhana govedina**	Odprta posoda	2		95	-	120-150
Goveji zrezek, debelina 3 cm, sre- dnje pečen (brez predgretja)	Rešetka	3		3	-	15-20
Hamburger, debelina 3–4 cm	Rešetka	4		3	-	25-30
Teletina						
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	90-110
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-210	-	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	100-120
Jagnjetina						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-190	-	50-80
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	80-90
* predgretje						
** na začetku v posodo vlijte pribl. 200 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo						
*** brez obračanja						
**** na začetku v posodo vlijte pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo						

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Jagnječji hrbet s kostmi***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnječji hrbet s kostmi***	Odprta posoda	3		200-210*	1	25-30
Jagnječji kotlet	Rešetka	3		3	-	12-16
Klobase						
Klobase za žar	Rešetka	4		3	-	10-15
Hrenovke	Posoda za kuhanje v sopari	3		80	-	14-20
Bele klobase	Posoda za kuhanje v sopari	3		80	-	12-20
Mesne jedi						
Pečenka iz mletga mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	60-70
Pečenka iz mletga mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	1	70-80
* predgretje						
** na začetku v posodo vlijte pribl. 200 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo						
*** brez obračanja						
**** na začetku v posodo vlijte pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo						

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

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

Ribe

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo rib. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Cele ribe ni treba obračati. Celo ribo dajte v pečico v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi trdno ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.

Ko se hrbtina plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

Pečenje in pečenje na žaru na rešetki

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice.

Odvizno od velikosti in vrste ribe v univerzalni pekač vlijte največ ½ litra vode. Tako tekočina kaplja v podstavljen pekač. Zato nastaja manj dima in pečica ostane bolj čista.

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v ribo zapičite vilico, bo izgubila sok in postala suha.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Peka in dušenje v posodi

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za delovanje pečice. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo poči.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Riba se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave. Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za pripravo cele ribe uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

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

Za dušenje dajte v posodo dve do tri jedilne žlice tekočine in malo limoninega soka oziroma kisa.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Riba se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave, prav tako se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Rib ni treba obračati.

Paro priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekateri jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Kuhanje v sopari

S funkcijo "Kuhanje v sopari" se riba nežno kuha in ostane še posebej sočna.

Večji kosi potrebujejo daljši čas segrevanja in daljši čas kuhanja. Če uporabite več enako težkih kosov, se čas segrevanja podaljša, čas kuhanja pa ne.

Ribe ni treba obračati.

Uporabite luknjičasto posodo za dušenje, velikosti XL, in pod njo potisnite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 24

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za ribe, ki jih pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev ribe, ki je bila hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o ribah navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Če želite pripravljati težko ribo, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več rib, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežje ribe. Posamezne ribe naj bi bile približno enako velike.

Splošno velja: večja kot je riba, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Ribo, ki ni v "položaju plavanja", obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v razpredelnici navedene kot številke:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Riba						
Cela riba, pribl. 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Cela riba, pečena, 300 g, npr. postrv	Univerzalni pekač	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
* predgretje						
** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2						

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Riba, kuhana v sopari, cela 300 g, npr. postrv	Pladenj za kuhanje s paro	3		80-90	-	15-25
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Riba, kuhana v sopari, cela 1,5 kg, npr. polenovka	Pladenj za kuhanje s paro	3		80-90	-	35-50
Ribji fileji						
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4		1*	-	15-25
Ribji file, naraven, kuhan v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		80-100	-	10-16
Ribji kotleti						
Ribji kotleti, 3 cm debeli**	Rešetka	4		3	-	10-20
Riba, zamrznjena						
Riba, cela 300 g, npr. postrv	Pladenj za kuhanje s paro	3+1		80-100	-	20-25
Ribji file, naraven	Zaprta posoda	2		210-230	-	20-30
Ribji file, popekanje	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Ribji file, popekanje	Odprta posoda	2		200-220	1	35-45
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Univerzalni pekač	3		200-220	-	20-30
Ribje jedi						
Ribja terina	Model za terino	2		70-80	-	45-80
* predgretje						
** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2						

Zelenjava, priloge in jajca

Tu so vam na volji informacije o kuhanju sveže in zamrznjene zelenjave, krompirja, riža, žita in jajc v sopari. Poleg tega tu najdete tudi informacije o pripravi npr. globoko zamrznjenega pomfrita.

Kuhanje v sopari

Uporabljajte le originalni pribor. Pri kuhanju v sopari pod pladenj za kuhanje s soparo z luknjicami, velikosti XL, vedno vstavite še univerzalni pekač. Tekočina, ki kaplja od peke, se bo nabrala v pekaču.

Kuhanje v sopari na eni ravni

Upoštevajte višine za vstavljanje pribora, ki so navedene v nastavitveni razpredelnici.

Kuhanje v sopari na dveh ravneh

Kuhanje v sopari na dveh ravneh je odlično za istočasno pripravo npr. brokolija in krompirja. Če se jedi pripravljajo različno dolgo, najprej vstavite jed z daljšim časom priprave.

- Rešetka in obešene pladnje za kuhanje s paro z luknjicami ali brez, velikosti S: višina 5
- Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL: višina 3

Posoda

Če uporabite namizno posodo, jo postavite na rešetko ali na luknjičasto posodo za dušenje velikosti XL.

Namizna posoda mora biti odporna na vročino in paro. Pri debelejši namizni posodi se čas kuhanja podaljša.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Čas priprave in količina

Časi priprave pri kuhanju v sopari so odvisni od velikosti kosov, celotna količina jedi pa nanje ne vpliva. Pri večji skupni količini se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Upoštevajte velikosti kosov, ki so navedene v nastavitveni razpredelnici. Pri manjših kosih se čas priprave skrajša, pri večjih pa podaljša. Na čas priprave vplivata tudi kakovost in stopnja zrelosti. Zato so navedene nastavitvene vrednosti le smernice.

Živila v posodi vedno enakomerno porazdelite. Če so jedi različno visoke, pride do neenakomerne priprave. Živila, ki so občutljiva na pritisk, naj v posodi ne segajo previsoko. Bolje je, da uporabite dve posodi.

Riž in žito

Dodajte vodo oz. tekočino v navedeni meri. Npr. 1:1,5 pomeni, da morate na 100 g riža dodati 150 ml tekočine.

Peka na žaru

Uporabljajte le originalni pribor.

Priprava na eni ravni

Upoštevajte višine za vstavljanje pribora, ki so navedene v nastavitveni razpredelnici.

Priprava na dveh ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Pekači, ki ste jih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotovi ob istem času.

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V razpredelnici so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernejšo porjavitve. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Če pečico predgrejete, se naveden čas skrajša za nekaj minut.

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

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnih jedeh v preglednici.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Žar, velika površina
- Funkcija coolStart
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v razpredelnici navedene kot številke:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Sveža zelenjava						
Artičoke, cele, kuhanje v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	30-35
Cvetača, cela, kuhanje v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	25-35
Kuhanje brstičev brokolija v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	7-8
Kuhanje stročjega fižola v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	18-25
Kuhanje kolutov korenja v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	10-20
Kuhanje kolutov kolerabe v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	20-25
Kuhanje pora v obročkih v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	8-10
Kuhanje koruznih storžev v sopari	Model za terino	3		100	-	30-40
Kuhanje cele rdeče pese v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	43-50
Kuhanje rdečega zelja v travovih v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	30-35
Kuhanje celih belušev v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	7-15
Kuhanje špinače v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	2-3
Kuhanje bučk v kolutih v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	3-4
Zelenjava, zamrznjena						
Špinača	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	10-25
Cvetača	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	5-8
Stročji fižol	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	6-10
Brokoli	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	6-10
Grah	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	2-15
Korenje	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	4-6
Brstični ohrovt	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	8-12
* Upoštevajte navodila na embalaži.						

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Intenzite- ta pare	Trajanje v min.
Mešana zelenjava, 1 kg	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	10-15
Zelenjavne jedi						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5		3	-	10-15
Kuhanje zelenjave v sopari	Modelčki za oblikovanje porcij	2		100	-	50-70
Krompir						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		180-190	1	40-50
Krompir v oblicah, cel	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	35-45
Slan krompir, narezan na četrtine	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	20-25
Cmoki	Pladenj za kuhanje s paro	3		95	-	20-25
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni						
Tanke rezine praženega krompirja*	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Krompirjevi žepki, polnjeni*	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Kroketi*	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Pomfrit*	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Pomfrit, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	-	30-40
Riž						
Riž basmati 1:1,5	Nizka posoda	3		100	-	20-30
Dolgozrnat riž, 1:1,5	Nizka posoda	3		100	-	20-30
Naravni riž, 1:1,5	Nizka posoda	3		100	-	35-45
Predkuhan riž, 1:1,5	Nizka posoda	3		100	-	15-20
Rižota, 1:2	Nizka posoda	3		100	-	25-35
Žito						
Kuskus, 1:1	Nizka posoda	3		100	-	6-10
Proso, celo, 1:2,5	Nizka posoda	3		100	-	25-35
Polenta/koruzni zдроб, za FS 1:5	Nizka posoda	3		100	-	7-10
Ješprenj, 1:3	Nizka posoda	3		80-100	-	20-45
Leča, 1:2	Nizka posoda	3		100	-	35-50
Fižol, bel, namočen, 1:2	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	65-75
Zdrobovi cmočki	Pladenj za kuhanje s paro	3		95	-	6-10
Jajce						
Jajčni sir iz 2 jajc	Odperta posoda	2		80	-	14-16
Jajca, trdo kuhana	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	10-12
Jajca, mehko kuhana	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	5-8

* Upoštevajte navodila na embalaži.

Desert

Z aparatom lahko na preprost način pripravite deserte.

Priprava jogurta

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

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

Priprava mlečnega riža

1. Stehtajte riž in dodajte 2,5-kratno količino mleka.
2. Riž in mleko v skledo napolnite do višine največ 2,5 cm.
Za večje količine lahko uporabite tudi univerzalni pekač.
3. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.
4. Po pripravi ga premešajte.
Preostalo mleko se bo hitro vpilo.

Kompot

Stehtajte sadje in dodajte pribl. 1/3 količine vode. Po okusu dodajte še sladkor in začimbe. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Crème Caramel in Crème Brûlée

Napolnite zmes v modelčke do višine 2–3 cm. Majhne modelčke postavite neposredno na perforirano posodo za soparjenje velikosti XL. Vodna kopel ni potrebna. Nastavite, kot je opisano v tabeli.

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Crème Brûlée	Modelčki za oblikovanje porcij	3		85	20-30
Karamelna krema	Modelčki za oblikovanje porcij	3		85	25-35
Dušeni cmoki	Univerzalni pekač	3		100	20-30
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		35-40	300-360
Mlečni riž, 1:2,5	Univerzalni pekač	3		100	35-45
Sadni kompot, 1/3 vode	Univerzalni pekač	3		100	10-20

Priprava menija

V vašem aparatu lahko istočasno pripravljate jedi za celoten meni, ne da bi se pri tem okusi ali vonjave prenašale z ene jedi na drugo.

V pečico najprej vstavite jed z najdaljšim časom priprave, nato pa glede na potreben čas kuhanja drugo za drugo vstavljajte preostale jedi. Tako bodo vse jedi pripravljene istočasno.

Kuhanje v sopari

Skupen čas kuhanja v sopari se pri pripravi menija nekoliko podaljša, ker pri vsakem odpiranju vrat iz pečice uide nekaj pare, ki se mora nato znova ogreti.

Upoštevajte napotke v posameznih razdelkih v tem poglavju:

- čas segrevanja se razlikuje glede na velikost in težo jedi
- čas kuhanja je odvisen od količine
- uporabljajte na paro odporno posodo
- soufflé prekrijte s folijo
- univerzalen pekač vedno vstavite na nivo 1

Živila, ki jih navadno pripravljamo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Če so modelčki izdelani iz zelo debelega materiala, se lahko čas priprave podaljša.

Parjeni cmoki

Kvašeno testo pripravite po lastnem receptu, brez časa vzhajanja. Izoblikovane kroglice položite na namaščen pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, in jih pustite vzhajati. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

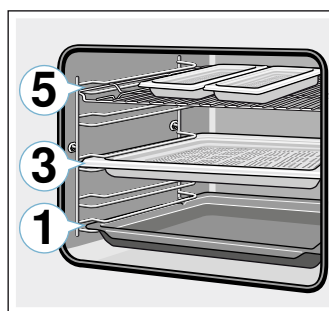
Uporabljeni načini gretja:

- Kuhanje v sopari
- Vzhajanje testa

Nivoji za vstavljanje pribora

Pribor vedno vstavljajte v navedenem zaporedju:

- Nivo 5: rešetka s posodo za kuhanje v sopari, velikost S
- Nivo 3: posoda za kuhanje v sopari, velikost XL
- Višina 1: univerzalni pekač



Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljen način gretja:

- Kuhanje v sopari

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Zamrznjen file lososa	Posoda za kuhanje v sopari brez luknjic, velikost S	5		100	20

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Brokoli	Luknjičasta posoda kuhanje v sopari, velikost XL	3		100	9
Na četrtine narezan slan krompir	Luknjičasta posoda kuhanje v sopari, velikost S	5		100	25

Načini gretja Eco

Vroč zrak Eco in zgornji/spodnji grelnik Eco so napredni načini gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno upravlja dovod energije. Jed se peče v fazah s preostalo toploto. Tako ostane bolj sočna in manj intenzivno porjavi. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo.

Jedi potisnite v hladno, prazno pečico. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako zagotovite optimalen rezultat peke ter prihranite energijo.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Modeli za peko in posoda

Najbolj primerni so kovinski temni modeli. Z njimi lahko privarčujete do 35 % energije.

Posoda iz nerjavnega jekla ali aluminija odseva toploto kot ogledalo. Bolj primerna je posoda, ki ne odseva toplote in je narejena iz emajla ali na toploto odpornega stekla ter posoda, prevlečena z aluminijevo tlačno litino.

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

Tu so navedene različne jedi načinoma priprave. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bosta pecivo ali kolači pečena le zunaj, znotraj pa bosta še surova.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroči zrak eco
-  Zgornje/spodnje gretje eco

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolači v modelih					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/podolgovat model	2		140-160	60-80
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna podlaga, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljeni model Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljeni model Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Pekač za šarkelj	2		150-170	50-70
Kolač na pekaču					
Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Pekač	3		150-170	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-190	15-20
Pletenica, pletenka	Pekač	3		160-170	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	3		160-180	15-20
Drobno pecivo					
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-25
Drobno pecivo	Pekač	3		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190	20-35

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Trajanje v min.
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220	35-45
Pišskoti	Pekač	3		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150	30-45
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	25-35
Kruh & žemlje					
Mešani kruh, 1,5 kg	Podolgovati model	2		200-210	35-45
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		240-250	20-25
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		170-190	15-20
Žemljice, sveže	Pekač	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odperta posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Zaprta posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odperta posoda	2		170-180	110-130
Riba					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Zaprta posoda	2		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Zaprta posoda	2		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Zaprta posoda	2		190-210	15-25

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri visoko ogretyh izdelkih iz žit in krompirja, kot so na primer krompirjev čips,

pečen krompirček, toast, žemljice, kruh ali fino pecivo (keksi, medenjaki, piškoti).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	- Čas priprave naj bo čim krajši. - Jedi zapecite zlato in ne pretemno. - Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Pišskoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.

Počasna peka

Počasna peka pomeni počasno pripravo hrane pri nizki temperaturi. Zaradi tega je včasih poimenovana tudi nizkotemperaturna peka.

Počasna peka je idealna za fine kose mesa (npr.: za mehke dele govedine, svinjine, jagnjetine ali perutnine), ki jih je treba peči toliko časa, da ostanejo še nekoliko roza. Meso ostane sočno, mehko in rahlo.

Vaša prednost: pri načrtovanju jedilnika imate veliko svobode, saj počasi pečeno meso brez težav ohranate toplo. Med pripravo mesa ni treba obračati. Vratca aparata naj bodo zaprta, saj s tem ustvarite idealne pogoje za pripravo jedi.

Uporabljajte samo sveže in higiensko brezhibno meso brez kosti. Skrbno odstranite kite in maščobne robove. Pri počasni peki maščoba razvije močan priokus. Uporabite lahko tudi začinjeno ali marinirano meso. Ne uporabljajte odtajanega mesa.

Meso lahko po koncu priprave takoj narežete. Čas za mirovanje ni potreben. Zaradi posebne metode peke je meso rožnate barve, pri čemer pa ni surovo ali premalo pečeno.

Opomba: Zakasnitev vklopa s časom konca priprave pri načinu gretja "počasna peka" ni mogoče.

Posoda

Uporabite ploščato posodo, npr.: pladenj iz porcelana ali stekla. Posodo postavite v notranjost aparata, da se segreje.

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

Dodatne informacije najdete v namigih za počasno peko, ki se nahaja za tabelo z nastavitvami.

Vaš aparat nudi način gretja "počasna peka". Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena. Naj se notranjost aparata in posoda pribl. 15 minut dobro segrevata.

Meso na kuhališču pri visoki temperaturi dovolj dolgo pecite z vseh strani, tudi na koncih. Meso nato takoj položite na posodo, ki ste jo prej segreli. Posodo z mesom ponovno vstavite v pečico ter ga počasi pecite.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Temperatura in trajanje počasne peke sta odvisna od velikosti, debeline in kakovosti mesa. Zaradi tega so navedena področja nastavitve.

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

Jed	Posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Trajanje peke v min.	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Perutnina						
Račje prsi, 400 g	Odprta posoda	2		6-8	90*	45-60
File piščančjih prsi, po 200 g	Odprta posoda	2		5-7	90*	30-60
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Odprta posoda	2		8-10	90*	150-210
Svinjina						
Svinjska pljučna pečenka, debeline 5-6 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		8-10	80*	210-240
Svinjski file, cel	Odprta posoda	2		6-8	80*	90-120
Svinjski medaljoni, debeli 4 cm	Odprta posoda	2		5-7	80*	90-120
Govedina						
Goveja pečenka (npr. stegno), debelina 6-7 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		8-10	80*	210-270
Goveji file, cel, 1 kg	Odprta posoda	2		4-6	80*	150-210
Rostbif, debeline 5-6 cm	Odprta posoda	2		6-8	80*	210-270
Goveji medaljoni/rumpsteak, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		5-7	80*	30-60
Teletina						
Telečja pečenka, debeline 4-5 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		8-10	80*	210-240
Telečja pečenka, debeline 10-15 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		8-10	80*	210-240
Telečji file, cel, 800 g	Odprta posoda	2		5-7	80*	120-150
Telečji medaljoni, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		5-7	80*	45-90
Jagnjetina						
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odprta posoda	2		5-7	80*	120-180
Jagnječje stegno brez kosti, srednje, 1 kg zvezano	Odprta posoda	2		6-8	80*	180-240
* predgretje						

Namigi za počasno peko

Počasna peka račjih prsi.	Račje prsi mrzle položite v ponev in najprej popecite stran s kožo. Po počasni peki jih pecite še 3 do 5 minut, da postanejo hrustljava.
Počasi pečeno meso ni tako vroče kot meso, pečeno po običajnem postopku.	Da se pečeno meso ne ohladi prehitro, ogrejte krožnike in postrezite omake zelo vroče.

Sušenje

S 4D-vročim zrakom bo sušenje izjemno. Pri tem načinu konzervacije se aromatske snovi zberejo zaradi odvzema vode.

Uporabljajte samo neoporečno sadje, zelenjavo in zelišča ter jih pred uporabo dobro operite. Rešetko obložite s pergamentnim papirjem ali papirjem za peko. Naj se sadje odcedi, nato ga posušite.

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

- 1 rešetka: višina 3
- 2 rešetki: višina 3+1

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite.

Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so navedene nastavitvene vrednosti za sušenje različnih živil. Temperatura in trajanje sta odvisna od vrste, vlažnosti, zrelosti in debeline živil, ki jih želite posušiti. Živila, ki jih želite posušiti, naj se sušijo dalj časa, saj bodo tako bolj konzervirana. Tanjša kot so živila, ki jih sušite, hitreje bodo posušena do konca, pri čemer bodo živila ohranila več arom. Zaradi tega so navedena območja nastavitve.

Če želite sušiti druga živila, se orientirajte po podobnih živilih v tabeli.

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

Jed	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Pečkato sadje (jabolčni obročki, 3 mm debeli, na rešetko po 200 g)	1–2 rešetki		80	5-9
Koščičasto sadje (slive)	1–2 rešetki		80	8-10
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	1–2 rešetki		80	5-8
Gobe v kolutih	1–2 rešetki		60	6-9
Zelišča, očiščena	1–2 rešetki		60	2-6

Vkuhanje in odcejanje soka

Vaš aparat je primeren tudi za vkuhanje in odcejanje soka.

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Če živila niso dobro vkuhana, lahko kozarci za vlaganje počijo. Držite se navodil za vkuhanje.

Kozarci

Uporabljajte le čiste in nepoškodovane kozarce za vlaganje. Uporabljajte le na toploto odporne, čiste in nepoškodovane gumijaste obroče. Prej preverite sponke in vzmeti.

Nasvet: Kozarce lahko očistite s funkcijo "Dezinficiranje".

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le kozarce za vlaganje, ki so enako veliki in vsebujejo enaka živila. V pečici lahko istočasno vkuhate vsebino maksimalno šestih kozarcev za vlaganje s prostornino 1/2, 1 ali 1 1/2 litra. Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

Kozarci za vlaganje se med vkuhanjem v pečici ne smejo dotikati.

Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

Sadje oz. zelenjavo po potrebi olupite, odstranite pečke in ga narežite. Nato kozarce za vlaganje napolnite do 2 cm pod robom.

Sadje: sadje v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo in spenjeno raztopino sladkorja (pribl 400 ml za litrski kozarec). Na liter vode:

- pribl. 250 g sladkorja pri sladkem sadju
- pribl. 500 g sladkorja pri kislem sadju

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

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažen gumijast obroč in pokrov. Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, položite tako, da se ne dotikajo. V univerzalni pekač nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Konec vkuhanja

Po navedenem času priprave odprite vratca. Kozarce za vlaganje vzemite iz notranjosti pečice šele, ko so popolnoma ohlajeni.

Zatem obrišite pečico.

Odcejanje soka

Jagodičevje položite v posodo, ga posladkajte in šele nato začnite z odcejanjem soka. Stoji naj vsaj eno uro, da sok odteče.

Jagodičevje nato položite na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, in ga vstavite na višino 2. Da prestrežete sok, pod pladenj vstavite še univerzalni pekač. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Ko se čas priprave izteče, položite jagodičevje v krpo in tako iztisnite preostali sok.

Zatem obrišite pečico.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Navedeni časi v nastavitveni razpredelnici so informativne vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave ter za odcejanje soka sadja. Nanje lahko vplivajo sobna temperatura, število kozarcev, količina, toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe veljajo za litrske okrogle kozarce.

Uporabljen način gretja:

-  Kuhanje v sopari

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Vkuhanje					
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2		100	30-120
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2		100	25-30
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2		100	25-30
Odcejanje soka					
Maline	Pladenj za kuhanje s paro XL	3		100	30-45
Ribez	Pladenj za kuhanje s paro XL	3		100	40-50

Dezinficiranje stekleničk in higiena

V vašem aparatu lahko povsem enostavno dezinficirate posodo in stekleničke za dojenčke. Postopek ustreza običajnemu prekuhanju.

Dezinficiranje stekleničk

Stekleničke vedno takoj po pitju očistite s krtačko za stekleničke. Nato jih operite v pomivalnem stroju.

Stekleničke zložite v posodo za kuhanje v sopari, velikosti XL, tako, da se med seboj ne dotikajo. Zaženite program "Dezinfekcija". Po končani dezinfekciji aparat obrišite. Po dezinfekciji s čisto krpo obrišite stekleničke do suhega.

Higiena

Aparat je primeren tudi za pripravo marmelade ali vlaganje ozimnice v kozarce z ustreznimi pokrovčki.

Možna je tudi naknadna obdelava marmelade. Tako se podaljša rok uporabe marmelade.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljajte le brezhibne, čiste kozarce in pokrovčke. Priporočamo, da jih pred uporabo operete v pomivalnem stroju. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Priporočeni časi so odvisni od uporabljenih kozarcev.

Uporabljen način gretja:

-  Kuhanje v sopari

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Higiena					
Priprava kozarcev za marmelado in vkuhanje	Posoda za kuhanje v sopari XL	2		100	10-15
Naknadna obdelava kozarcev za marmelado	Posoda za kuhanje v sopari XL	2		100	15-20
Dezinfekcija čiste posode*	Posoda za kuhanje v sopari XL	2		100	15-20

* Ta postopek ustreza običajnemu prekuhanju.

Vzhajanje testa

Z načinom gretja "Vzhajanje testa" kvašeno testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne izsuši. Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena.

Kvašeno testo naj vedno vzhaja dvakrat. Upoštevajte navodila v nastavitvenih razpredelnicah za 1. in 2. vzhajanje (prva in druga fermentacija).

Prva fermentacija

Za prvo fermentacijo posodo s testom postavite na rešetko. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Med postopkom fermentacije ne odpirajte vratc, saj lahko tako iz pečice uhaja vlaga. Testa ne pokrijte.

Druga fermentacija

Postavite pecivo na višino vstavitve, ki je določena v razpredelnici.

Preden začnete s peko, obrišite vlago v pečici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

- Vzhajanje testa

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, sladko						
npr. kvašeno pecivo	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	30-45
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	10-20
testo z veliko masla, npr. paneton	Skleda	2		Prva fermentacija	40-45	40-90
	Pekač	2		Druga fermentacija	40-45	30-60
Kvašeno testo, pikantno						
npr. pica	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	20-30
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	10-15
Krušno testo						
Beli kruh	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	30-40
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	15-25
Mešani kruh	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	25-40
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	10-20
Žemljice	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	30-40
	Pekač	3		Druga fermentacija	35-40	15-25

Odtajevanje

Funkcija s paro "Odtajevanje" je primerna za odtajevanje globoko zamrznjenega sadja in zelenjave. Za odtajevanje peciva uporabite način gretja "4D-vroči zrak". Najboljše je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku.

Zamrznjeno živilo vzemite iz embalaže, ko ga želite odtaliti.

Globoko zamrznjeno sadje in zelenjavo položite na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, pod njega pa vstavite univerzalni pekač. Tako živilo ne ostane v odtaljeni vodi, tekočina pa se ujame v pekaču. Za globoko zamrznjene izdelke, katerih tekočina naj bi ostala v njih, npr. za globoko zamrznjeno kremno špinačo, uporabite univerzalni pekač ali posodo na rešetki.

Pecivo položite na rešetko.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Časovne navedbe v razpredelnici so le informativne vrednosti. Vrednosti so odvisne od kakovosti, temperature zamrzovanja (-18°C) in sestave živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Odtajevanje

Jed	Pribor	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kruh, žemljice					
Kruh & žemlje na splošno	Pekač	2		50	40-70
Kolač					
Kolač, sočen	Pekač	2		50	70-90
Kolač, suh	Pekač	2		60	60-75
Sadje, zelenjava					
Jagodičevje	Pladenj za kuhanje s paro	3		30-40	10-15
Zelenjava	Pladenj za kuhanje s paro	3		40-50	15-50

Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje" se jedi s pomočjo pare nežno pogrejejo. Videti so kot sveže pripravljene, imajo tudi tak okus. Hrustljivo lahko zapečete tudi pecivo prejšnjega dne.

Uporabite kar se da ploščate, široke in na temperaturo odporne posode. Hladne posode podaljšajo postopek pogrevanja.

Če je le mogoče, pogrevajte enako velike jedi iste vrste. Če to ni mogoče, se ravnajte po času jedi, ki zahteva najdaljši čas pogrevanja.

Med pogrevanjem jedi ne pokrivajte.

Jed na rešetko postavite v posodi ali neposredno na višino 2.

Med delovanjem ne odpirajte vratc aparata, saj bi v tem primeru iz aparata ušlo veliko pare.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V razpredelnici so za različne jedi navedene optimalne nastavitve. Časovne navedbe so le informativne vrednosti. Odvisne so od posode, kakovosti, temperature in strukture živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

Vrednosti v razpredelnici veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v razpredelnici.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalen rezultat priprave ter prihranite energijo.

Uporabljen način gretja:

-  Pogrevanje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava, ohlajena					
1 kg	Odprta posoda	2		120-130	15-25
250 g	Odprta posoda	2		120-130	5-15
Jedi, ohlajene					
Jedi na krožniku, 1 porcija	Odprta posoda	2		120-130	15-25
Juha, enolončnica, 400 ml	Odprta posoda	2		120-130	10-25
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Odprta posoda	2		120-130	8-25
Narastki, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	2		120-140	10-25
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Pecivo					
Žemljice, bageta, pečene	Rešetka	2		150-160*	10-20
Paštete (Vol au vent)	Rešetka	2		180*	4-10
Pecivo, zamrznjeno					
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemljice, bageta, pečene	Rešetka	2		160-170*	10-20
* predgretje					

Hranjenje jedi toplih

Z načinom gretja "Hranjenje jedi toplih" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. S pomočjo različnih stopenj vlažnosti lahko preprečite, da se že pripravljene jedi izsušijo.

Jedi ne pokrivajte.

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

Različne stopnje pare so primerne za hranjenje jedi toplih:

- 1. stopnja: večji in manjši kosi mesa
- 2. stopnja: narastki in priloge
- 3. stopnja: enolončnice in juhe

Priporočljiv sistem priprave jedi

Tabele so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata.

V skladu s standardi EN 60350-1:2013 oz. IEC 60350-1:2011.

Peka

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

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1.
- Modeli na rešetki
- prva rešetka: višina 3
- druga rešetka: višina 1

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

- Pekač: višina 5
- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Jabolčna pita

Pokrito jabolčno pecivo na eni ravni: temne razstavljljive modele razporedite eden zraven drugega.

Pokrito jabolčno pecivo na dveh ravneh: temne razstavljljive modele razporedite enega nad drugim.

Peciva v razstavljljivih modelih iz bele pločevine: pecite s pomočjo zgornjega/spodnjega grelnika na eni ravni. Namesto rešetke uporabite univerzalni pekač in nanj položite razstavljljive modele.

Opombe

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v mrzlo pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje iz tabel. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s števkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Peka						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	-	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3		160*	-	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150*	-	25-35
Tortice, 3 nivoja	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140*	-	35-45
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodni biskvit, 2 nivoja	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Pokrita jabolčna pita, 2 nivoja	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Soparjenje

Vstavite univerzalni pekač pod perforirano posodo za soparjenje, velikost XL, če je tako navedeno v preglednici. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja med pripravo.

Vstavna višina pri soparjenju na eni ravni (uporabite največ 2,5 kg):

- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 3

Vstavna višina pri soparjenju na dveh ravneh (uporabite največ 1,8 kg na raven):

- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 5
- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 3

Uporabljen način gretja:

-  Kuhanje v sopari

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Trajanje v min
Priprava v sopari					
Grah, zamrznjen, dve posodi	2 pladnja za kuhanje v pari XL + univerzalni pekač	5+3+1		100	**
Brokoli, svež, 300 g	Posoda za kuhanje v sopari XL	3		100*	7-8***
Brokoli, svež, en pladenj	Posoda za kuhanje v sopari XL	3		100*	7-8***
* predgretje					
** Testiranje je končano, ko je na najhladnejšem mestu doseženo 85 °C (glejte IEC 60350-1)					
*** Primerljiva stopnja kuhanje med referenčnim poskusom in glavnim poskusom je dosežena, ko se referenčni poskus kuha 5 minut (izvedeno, kot je opisano v IEC 60350-1).					

Peka na žaru

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

Uporabljen način gretja:

-  Žar, velika površina

Jed	Pribor	Višina vstavitve	Način gretja	Sto-pnja žara	Trajanje v min.
Peka na žaru					
Peka toasta*	Rešetka	5		3	4-6
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4		3	25-30
* brez predgretja					
** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG



9001054029
960428