



HB43.B..., HB43.S...,
HB43.T..., HB43.R...

Vgradna pečica HB43.B..., HB43.S..., HB43.T..., HB43.R...

SIEMENS

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Pomembna varnostna navodila | 2 | Demontaža in montaža vrat pečice..... | 11 |
| Vzroki poškodb | 3 | Demontaža in montaža stekel vratc | 11 |
| Vaša nova pečica | 4 | Kako ravnati ob motnjah | 12 |
| Upravljalno polje | 4 | Pregled motenj delovanja..... | 12 |
| Izbirno stikalo..... | 4 | Menjava žarnice v pečici | 12 |
| Upravljalni gumbi in prikazovalnik | 4 | Steklen pokrov..... | 13 |
| Temperaturni regulator | 5 | Servisna služba | 13 |
| Prostor za kuhanje..... | 5 | E-Nummer und FD-Nummer | 13 |
| Vaš pribor | 5 | Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja | 13 |
| Čiščenje pribora..... | 5 | Varčevanje z energijo..... | 13 |
| Dodaten pribor | 6 | Okolju prijazno odstranjevanje | 13 |
| Pred prvo uporabo | 6 | Preverjeno v našem studiu za kuhanje | 14 |
| Programiranje časa | 6 | Kolači in pecivo..... | 14 |
| Segrevanje pečice..... | 6 | Nasveti in priročna navodila za peko..... | 15 |
| Čiščenje pribora..... | 6 | Meso, perutnina, ribe | 16 |
| Programiranje pečice | 6 | Nasveti za peko in žar | 17 |
| Način gretja in temperatura | 6 | Narastki, sufleji, toast | 18 |
| Hitro segrevanje | 7 | Pripravljene jedi..... | 18 |
| Programiranje časovnih funkcij | 7 | Posebne jedi..... | 18 |
| Programska ura..... | 7 | Odmrzovanje..... | 18 |
| Čas priprave jedi..... | 7 | Sušenje | 19 |
| Čas izklopa | 8 | Vkuhanje marmelade | 19 |
| Trenutni čas | 8 | Akrilamid v živilih | 20 |
| Otroško varovalo | 9 | Priporočljivi sistem priprave jedi | 20 |
| Spreminjanje osnovnih nastavitev | 9 | Peka..... | 20 |
| Funkcija čiščenja | 9 | Peka na žaru..... | 21 |
| Pred čiščenjem..... | 9 | | |
| Nastavitev | 9 | | |
| Po čiščenju..... | 10 | | |
| Nega in čiščenje | 10 | | |
| Čistilna sredstva..... | 10 | | |
| Osvetlitev | 10 | | |
| Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno..... | 11 | | |

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

Pomembna varnostna navodila

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

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

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

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

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

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

Nevarnost požara!

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

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost poškodb!

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

Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost opeklin!

Med čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Ne dotikajte se vrat naprave. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

Vzroki poškodb

Pozor!

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

- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.

- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Vaša nova pečica

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

Upravljalno polje

Tukaj je na voljo pregled upravljalnega polja. Na prikazovalniku ni mogoče prikazati vseh simbolov hkrati. Glede na vrsto aparata so možna odstopanja.



Potopni vrtljivi izbirni gumbi

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

Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

| Položaj | Uporaba |
|---------------------------|---|
| ○ Ničelni položaj | Pečica je izključena. |
| ☐ Ventilator* | Za kolače in pekarske izdelke. Možna je peka na dveh ravneh. Ventilator v zadnji steni pečice enakomerno razporeja toploto po pečici. |
| ☐ Zgornje/spodnje gretje* | Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. govejo ali divjačinsko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno. |
| ☒ Žar s kroženjem zraka | Peka mesa, perutnine in rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak žara okrog jedi. |
| ☐ Žar, velika površina | Za peko zrezkov, klobas, toasta in rib na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar. |
| ☐ Žar, majhna površina | Peka majhnih količin zrezkov, klobasic, toasta in rib na žaru. Segreje se notranji del grelnika žara. |
| ☐ Spodnji grelnik | Vkuhanje, pečenje in popekanje. Deluje spodnji grelnik. |

* Način gretja, s katerim je bil določen razred energetske učinkovitosti po EN 60350.

| Položaj | Uporaba |
|---------------|---|
| ☐ Odmrzovanje | Odmrzovanje npr. mesa, perutnine, kruha in peciva. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi. |
| ☐ Lučka | Vklopite lučko v pečici. |

* Način gretja, s katerim je bil določen razred energetske učinkovitosti po EN 60350.

Ko je izbran način gretja, se lučka v notranjosti pečice vklopi, pri nekaterih pečicah pa sveti tudi prikazovalna lučka nad izbirnim stikalom.

Upravljalni gumbi in prikazovalnik



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



| Tipka | Uporaba |
|-------|--|
| 🕒 | Časovne funkcije Izberite programsko uro 🕒, čas priprave ⏪, čas izklopa ⏩ in čas 🕒. |
| - | Minus Zmanjšanje nastavljenih stopenj. |
| + | Plus Povečanje nastavljenih stopenj. |
| clean | Funkcija čiščenja Vklopite funkcijo čiščenja, da se samočistilne površine v pečici regenerirajo. |
| 🔒 | Otroško varovalo Zapora in sprostitev upravljalnega polja. |
| ⏏ | Hitro segrevanje Zelo hitro segrevanje pečice. |

Na prikazovalniku je prikazana puščica ▶ pred simbolom vsake aktivne časovne funkcije.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

| Položaj | Pomen |
|------------|---|
| ● | Ničelni položaj Pečica ne greje. |
| 50-270 | Temperaturno območje Temperatura v aparatu v °C. |
| ●, ●●, ●●● | Stopnje žara Stopnje žara z majhno  in veliko površino  . |
| | ● = 1. stopnja, nizka ●● = 2. stopnja, srednja ●●● = 3. stopnja, visoka |
| clean | Funkcija čiščenja. |

Med segrevanjem pečice gori indikator temperaturnega regulatorja. Indikator med prekinitvami segrevanja ugasne. Indikator ne deluje v odvisnosti od lučke  ali funkcije odtajanja .

Opomba: Če funkcijo žara uporabljate dlje kot 15 minut, nastavite izbirno stikalo na rahel žar.

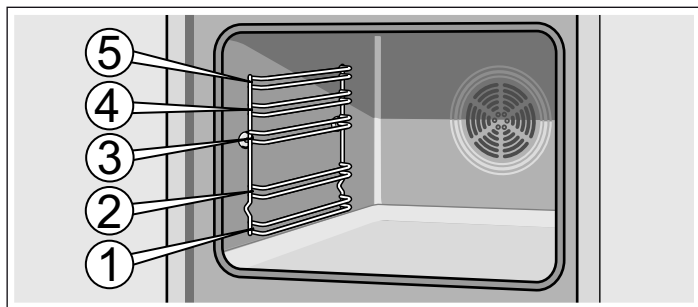
Vaš pribor

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

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

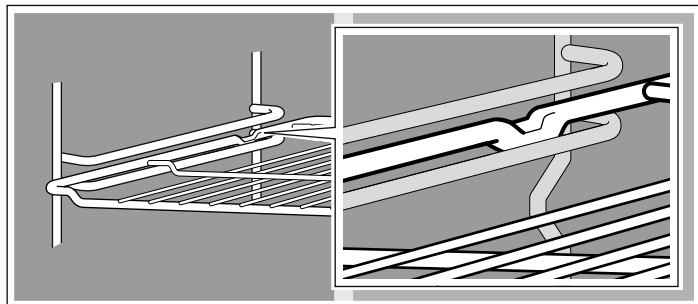
Čiščenje pribora

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



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

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



Prostor za kuhanje

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


Ventilator

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

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

Lučka v pečici

Med delovanjem pečice sveti lučka v notranjosti.

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

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

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


Vaša pečica ni opremljena z vsem naslednjim priborom.

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



Rešetka

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

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



Ploski emajliran pekač

Za kolače, testenine in piškote.

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



Globok emajliran univerzalni pekač

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

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

Dodaten pribor

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


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

| Dodaten pribor | Številka HZ | Uporaba |
|------------------------------------|-------------|--|
| Emajliran plosek pekač | HZ361000 | Za kolače in piškote. |
| Emajliran globok univerzalni pekač | HZ362000 | Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki. |
| Rešetka | HZ364000 | Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi. |
| Pekač za pico | HZ317000 | Idealen za pico, globoko zamrznjene izdelke ali velike okrogle kolače. Pekač za pico lahko uporabljate namesto globokega univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah. |
| Steklen pekač | HZ915001 | Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren je za programsko avtomatiko in avtomatiko za peko. |
| Teleskopski izvlek, trikratni | HZ368300 | Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil. |

Pred prvo uporabo

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

Programiranje časa

Po priklopu na prikazovalniku utripajo simbol  in tri ničle. Nastavite čas.


1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi čas **12:00**.

2. Nastavite čas s tipkama **+** ali **-**.

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Segrevanje pečice

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik .

2. Gumb za izbiro temperature nastavite na 240 °C.

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

Čiščenje pribora


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

Programiranje pečice

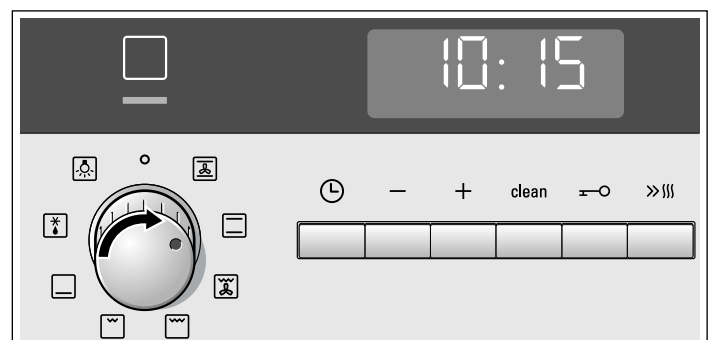
Za programiranje pečice je na voljo več možnosti. V nadaljevanju je opisano programiranje načina gretja in temperature oz. stopnje žara. S pečico je mogoče programirati čas priprave (trajanje) in čas izklopa za vsako jed. Več informacij najdete v poglavju *Programiranje časovnih funkcij*.

Opomba: Priporočamo, da pred pripravo jedi pečico vnaprej segrejete, da preprečite nastanek odvečnega kondenzata na steklu.

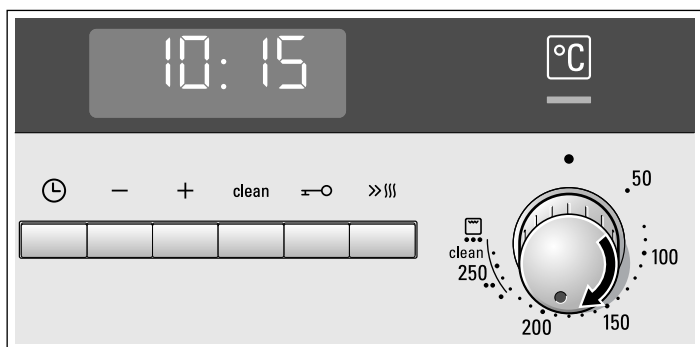
Način gretja in temperatura

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica začne greti.

Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Spreminjanje nastavitvev

Način gretja in temperaturo ali stopnjo žara lahko kadarkoli spremenite s pripadajočim regulatorjem.

Programiranje časovnih funkcij

Vaša pečica ima različne časovne funkcije. S tipko lahko odprete meni in se pomikate po različnih funkcijah. Med nastavljanjem svetijo simboli za čas. Puščica ► kaže, katera časovna funkcija je trenutno izbrana. Ko se pred časovnim simbolom prikaže puščica ►, lahko s tipkama + in - spreminjate že nastavljene časovne funkcije.

Programska ura

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

1. Enkrat pritisnete tipko .

Na prikazovalniku zasvetijo simboli za čas in puščica ► se prikaže pred simbolom .

2. Čas na programski uri nastavite s tipkama + ali -.

Predlagana vrednost tipke + = 10 minut

Predlagana vrednost tipke - = 5 minut

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas, nastavljen na programski uri, se začne odštevati. Na prikazovalniku sveti simbol ► in prikazuje se odštevanje nastavljenega časa. Drugi simboli za čas ugasnejo.

Čas, nastavljen na programski uri, je potekel.

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže 0:00. Izključite programsko uro s tipko .

Spreminjanje časovnih nastavitvev na programski uri

Čas, nastavljen na programski uri, nastavite s tipkama + ali -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah.

Brisanje časovnih nastavitvev na programski uri

Čas priprave na programski uri ponastavite na 0:00, tako da pritisnete tipko -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Programska ura se izključi.

Hitro segrevanje

Pečica s hitrim segrevanjem zelo hitro doseže nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabite pri nastavitvah temperature nad 100 °C. Primerni so naslednji načini gretja:

- Ventilator
- Zgornji/spodnji grelnik
- Spodnji grelnik

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

1. Izberite zeleni način gretja in temperaturo.

2. Na kratko pritisnete tipko »|»|.

Na prikazovalniku sveti simbol »|»|. Pečica začne greti.

Konec hitrega segrevanja

Oglasi se zvočni signal. Simbol »|»| na prikazovalniku ugasne. Vstavite jedi v pečico.

Prekinitev hitrega segrevanja

Na kratko pritisnete tipko »|»|. Simbol »|»| na prikazovalniku ugasne.

Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Puščica ► se prikaže pred simbolom časovne funkcije v ospredju.

Za priklic programske ure , časa priprave ali časa izklopa ali ure pritisnite tipko , dokler se puščica ► ne prikaže pred zelenim simbolom. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Čas priprave jedi

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

Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

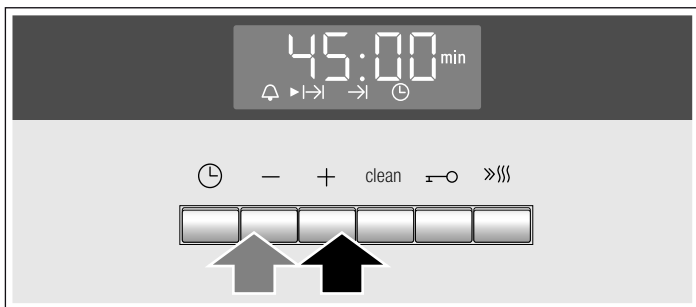
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

3. Dvakrat pritisnete tipko .

Na prikazovalniku se prikaže 0:00. Simboli za čas zasvetijo in puščica ► se prikaže pred simbolom .



4. Nastavite čas priprave s tipko **+** ali **-**.
 Predlagana vrednost tipke **+** = 30 minut
 Predlagana vrednost tipke **-** = 10 minut



Pečica se vklopi po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se prikaže potek časa priprave in zasveti simbol **▶|→**. Drugi simboli za čas ugasnejo.

Čas priprave je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **0:00**. Pritisnite tipko **⌚**. Nastavite nov čas priprave s tipkama **+** ali **-**. Ali dvakrat pritisnite tipko **⌚** in obrnite izbirno stikalo na ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa priprave

Čas priprave spremenite s tipkama **+** ali **-**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Če je nastavljena programska ura, najprej pritisnite tipko **⌚**.

Brisanje časa priprave

Čas priprave ponastavite na **0:00**, tako da pritisnete tipko **-**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas je bil izbrisan. Če je nastavljena programska ura, najprej pritisnite tipko **⌚**.

Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Puščica **▶** se prikaže pred simbolom časovne funkcije v ospredju.

Za priklic programske ure **⌚**, časa priprave **▶|→**, časa izklopa **→|** ali ure **⌚** pritisnite tipko **⌚**, dokler se puščica **▶** ne prikaže pred zelenim simbolom. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Čas izklopa

Pečica omogoča nastavitve časa, ob katerem naj bo jed gotova. Pečica se samodejno vklopi in ob nastavljenem času ponovno izklopi. Tako lahko jed npr. zjutraj položite v aparat in pečico nastavite tako, da bo jed gotova opoldne.

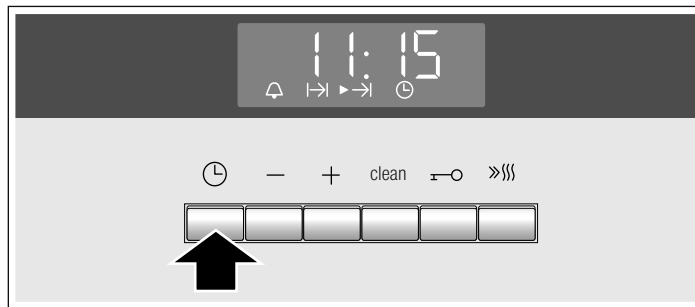
Pazite, da se živila ne bodo pokvarila, ker so predolgo stala v pečici.

Primer na sliki: ura je 10:30, čas priprave znaša 45 minut in želite, da se pečica izklopi ob 12:30.

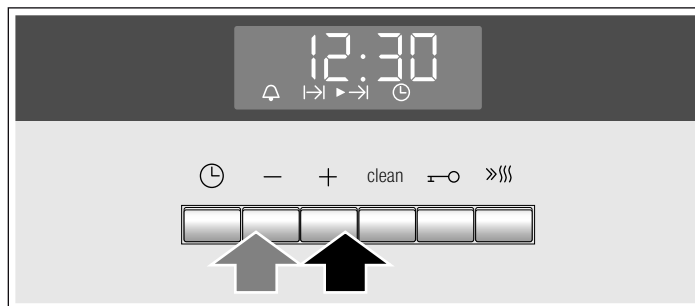
1. Nastavite izbirno stikalo.
2. Nastavite temperaturni regulator.
3. Dvakrat pritisnite tipko **⌚**.
4. Nastavite čas priprave s tipko **+** ali **-**.

5. Pritisnite tipko **⌚**.

Datum **▶** je prikazan pred **→|**. Prikaže se čas, ko bo jed gotova.



6. Čas izklopa s tipko **+** ali **-** zamaknite nazaj.



Pečica po nekaj sekundah prikaže nastavljen čas in ostane v stanju pripravljenosti. Na prikazovalniku se prikaže čas, ko bo jed gotova, in pred simbolom **→|** zasveti puščica **▶**. Simbola **⌚** in **⌚** ugasneta. Ob vklopu pečice se prikaže odštevanje časa priprave in puščica **▶** je pred simbolom **▶|→**. Simbol **→|** ugasne.

Čas priprave je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **0:00**. Pritisnite tipko **⌚**. Nastavite nov čas priprave s tipkama **+** ali **-**. Ali dvakrat pritisnite tipko **⌚** in obrnite izbirno stikalo na ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa izklopa

Čas izklopa spremenite s tipkama **+** ali **-**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Če je nastavljena programska ura, najprej dvakrat pritisnite tipko **⌚**. Če čas priprave že teče, časa izklopa ne spreminjajte. To bi lahko vplivalo na rezultat priprave.

Brisanje časa izklopa

S tipko **-** ponastavite čas konca priprave na trenutni čas. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Pečica se izključi. Če je nastavljena programska ura, najprej dvakrat pritisnite tipko **⌚**.

Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Puščica **▶** se prikaže pred simbolom časovne funkcije v ospredju.

Za priklic programske ure **⌚**, časa priprave **▶|→**, časa izklopa **→|** ali ure **⌚** pritisnite tipko **⌚**, dokler se puščica **▶** ne prikaže pred zelenim simbolom. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Trenutni čas

Po priklopu ali izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol **⌚** in tri ničle. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko **⌚**.
Na prikazovalniku se pojavi čas **12:00**.
2. Nastavite čas s tipkama **+** ali **-**.
Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Spreminjanje časa

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Štirikrat pritisnite tipko \ominus .

Na prikazovalniku zasvetijo simboli za čas in puščica ► se prikaže pred simbolom \ominus .

2. Nastavite čas s tipkama + ali -.

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Več o tem lahko preberete v poglavju *Spreminjanje osnovnih nastavitev*.

Otroško varovalo

Pečica je opremljena z otroškim varovalom, ki preprečuje, da bi jo lahko otroci pomotoma vključili.

Pečice ni mogoče nastaviti. Programsko uro in čas je mogoče nastaviti tudi, ko je otroško varovalo aktivno.

Če sta nastavljena vrsta gretja in temperatura ali stopnja žara, otroško varovalo prekine gretje.

Vklop otroškega varovala

Nastavljen ne sme biti niti čas priprave niti čas izklopa.

Tipko $\rightarrow\circ$ držite pritisnjeno pribl. štiri sekunde.

Na zaslonu se pojavi simbol $\rightarrow\circ$. Otroško varovalo je vključeno.

Izklop otroškega varovala

Tipko $\rightarrow\circ$ držite pritisnjeno pribl. štiri sekunde.

Simbol $\rightarrow\circ$ na zaslonu ugasne. Otroško varovalo je izključeno.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

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

| Osnovne nastavitve | Izbira 1 | Izbira 2 | Izbira 3 |
|---|-------------|------------------------|--------------|
| \llcorner / Prikaz časa | vedno* | samo s tipko \ominus | - |
| \llcorner 2 Trajanja zvočnega signala po koncu časa priprave ali časa, nastavljenega na programski uri. | pribl. 10 s | pribl. 2 min* | pribl. 5 min |
| \llcorner 3 Čas za prevzem nastavitve | pribl. 2 s | pribl. 5 s* | pribl. 10 s |

* Tovarniška nastavitve

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Tipko \ominus držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavitve za uro, npr. \llcorner / za izbiro /.

2. Osnovne nastavitve spremenite s tipkama + ali -.

3. Potrdite s tipko \ominus .

Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitve. S tipko \ominus je mogoče preklapljati med vse stopnjami in s tipkama + ali - je mogoče spremeniti nastavitve.

4. Če želite zaključiti, držite tipko \ominus pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitve so bile prevzete.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spremenite.

Funkcija čiščenja

Funkcija čiščenja je program za regeneracijo samočistilnih površin v pečici.

Zadnja stena pečice, stranski steni in strop pečice so prevlečeni s keramičnim slojem, ki je zelo porozen. Ta plast med samim delovanjem pečice absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med peko. Zahvaljujoč tej funkciji je mogoče očistiti samočistilne površine, ki se samodejno ne očistijo pravilno.

Pred čiščenjem

Posodo in neustrezen pribor odstranite iz pečice.

Čiščenje dna in emajliranih sten pečice

Preden nastavite funkcijo čiščenja, očistite površine v pečici, ki niso samočistilne. V nasprotnem primeru lahko nastanejo madeži, ki jih ni več mogoče odstraniti.

Uporabljajte krpo za čiščenje in vročo milnico ali raztopino kisa v vodi. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite gobico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Uporabljajte ju lahko le, ko je notranjost aparata hladna. Samočistilnih površin nikoli ne čistite s kovinsko gobico ali čistilom za pečico.

Nastavitve

Čiščenje traja približno eno uro.

1. Izbirno stikalo nastavite na ventilator \square .

2. Temperaturni regulator nastavite na **clean**.

3. Pritisnite tipko **clean**.

Na prikazovalniku je prikazan čas, ob katerem bo čiščenje končano, in pred simbolom \rightarrow se prikaže puščica ►. Čiščenje se začne po nekaj sekundah. Čas čiščenja se vidno odšteva, puščica ► je pred simbolom \rightarrow . Simbol \rightarrow ugasne.

Konec čiščenja

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Dvakrat pritisnite tipko \ominus in izbirno stikalo zavrtite v položaj \circ . Pečica se izključi.

Prekinitev čiščenja

Pritisnite tipko **clean** in izbirno stikalo nastavite v položaj \circ . Pečica se izklopi.

Podaljševanje časa izklopa

Nastavite lahko čas, ob katerem naj se čiščenje konča. Tako lahko samodejno čiščenje nastavite na primer tako, da poteka ponoči, pečica pa je podnevi na voljo za uporabo.

Nastavitve opravite po opisu iz 1. do 3. točke. Pred začetkom čiščenja podaljšajte čas izklopa s tipko **+** ali **-**.

Nega in čiščenje

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

Opombe

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

Čistilna sredstva

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

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

Nove krpe za pomivanje pred uporabo temeljito sperite.

| Območje | Čistilna sredstva |
|----------------------------------|--|
| Čelni del pečice | Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje in pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. |
| Nerjavno jeklo | Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje in pobrišite do suhega z mehko krpo. Ostanke vode, maščobe, koruzne moke in beljakovin takoj odstranite, saj se lahko pod njimi pojavi korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila. |
| Steklo | Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo. |
| Prikazovalnik | Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte alkohola za čiščenje, kisa ali drugih abrazivnih oziroma kislih čistil. |
| Steklo vratc | Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklo. |
| Stekleni pokrov žarnice v pečici | Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje. |

Pečica preide v stanje pripravljenosti. Na prikazovalniku je prikazan čas, ob katerem bo čiščenje končano, in pred simbolom **→** se prikaže puščica **▶**. Ob začetku čiščenja se prikažeta čas trajanja čiščenja in puščica **▶** se pojavi pred simbolom **l→l**. Simbol **→**l ugasne.

Po čiščenju

Ko se pečica popolnoma ohladi, z mehko krpo odstranite ostanke soli na samočistilnih površinah.

| Območje | Čistilna sredstva |
|------------------------|---|
| Tesnilo Ne snemite! | Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje. Ne drgnite. |
| Ogrodja ali vodila | Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. |
| Izvlačna vodila | Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju. |
| Pribor | Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. |

Čiščenje samočistilnih površin v aparatu

Pri nekaterih modelih pečic so zadnja stena pečice, stranski steni ali strop prevlečeni s keramičnim slojem, ki je zelo porozen. Ta plast med samim delovanjem pečice absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med peko. Višja kot je temperatura in dlje kot pečica deluje, boljši je rezultat.

Zahvaljujoč funkciji čiščenja je mogoče očistiti samočistilne površine, ki se samodejno ne očistijo pravilno. Več informacij o tej temi najdete v poglavju *Funkcija čiščenja*.

Manjše spremembe barve obloge ne vplivajo na funkcijo samodejnega čiščenja.

Pozor!

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

Čiščenje dna pečice in emajliranih sten

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

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

Osvetlitev

Za lažje čiščenje je mogoče vključiti lučko v pečici.

Vklop lučke v pečici

Izbirno stikalo obrnite v položaj .

Lučka se vključi. Temperaturni regulator mora biti izključen.

Izklop žarnice v pečici

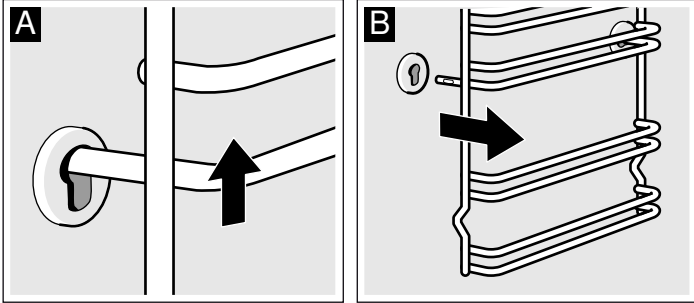
Izbirno stikalo nastavite v položaj o.

Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno

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

Demontaža ogrodja ali vodil

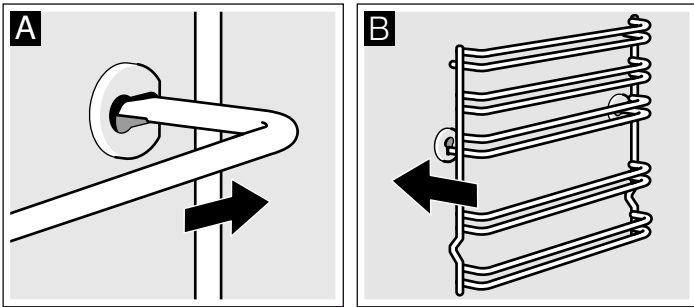
1. Ogrodje ali vodilo spredaj dvignite in odstranite (sl. A).
2. Nato ogrodje ali vodilo povlecite povsem naprej in izvlcite (sl. B).



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

Namestitev ogrodja ali vodil

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

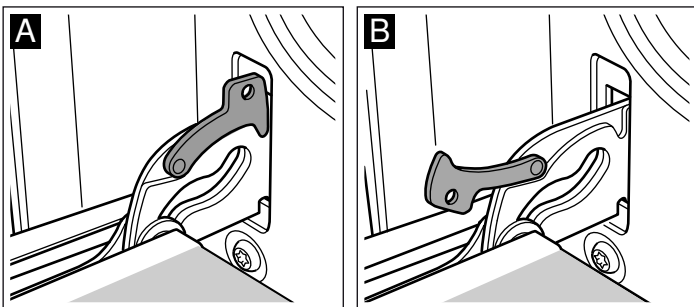


Ogrodje ali vodila je treba vstaviti na levi in desni strani. Izboklina mora biti vedno obrnjena navzdol.

Demontaža in montaža vrat pečice

Vrata pečice lahko za demontažo in čiščenje stekel vrat demontirate.

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

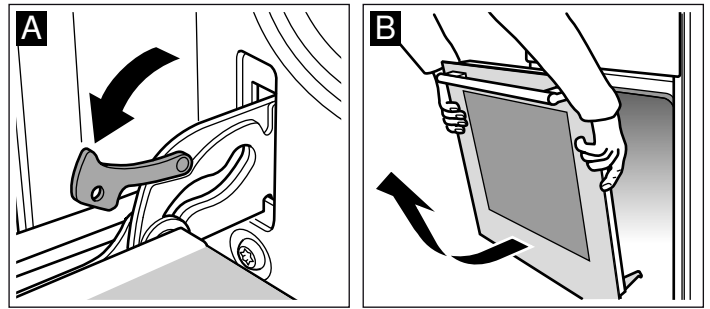


⚠ Nevarnost poškodb!

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

Demontaža vrat

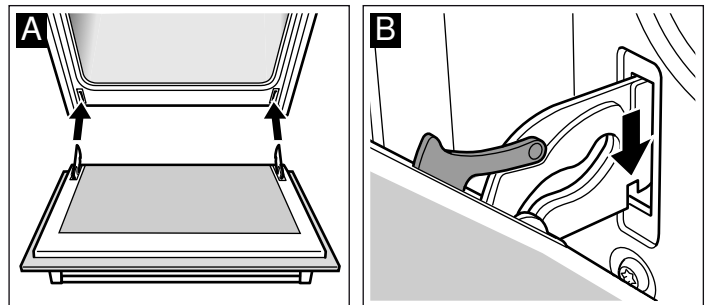
1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Zaporna vzvoda na levi in desni strani povsem odprite (sl. A).
3. Odprite vrata pečice do prislona (sl. B). Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še nekoliko jih zaprite in izvlcite.



Namestitev vrat

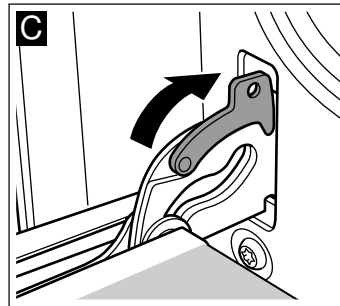
Vrata pečice ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

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



Če tečaja nista pravilno nameščena, so lahko vrata zamaknjena.

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



⚠ Nevarnost poškodb!

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

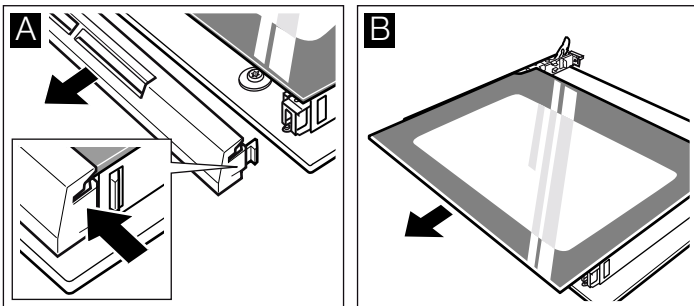
Demontaža in montaža stekel vrat

Stekla na vratih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža

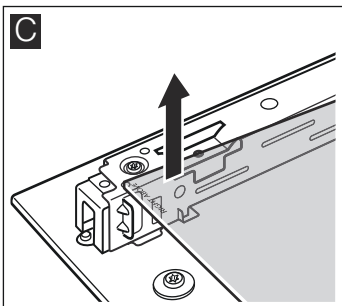
1. Odstranite vrata pečice in jih položite na krpo, tako da bo ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite zgornji pokrov vrat pečice. V ta namen s prsti pritisnite na zaponki levo in desno (sl. A).

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



Pri vratih a tremi stekli ravnajte na naslednji način:

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



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Nevarnost poškodb!

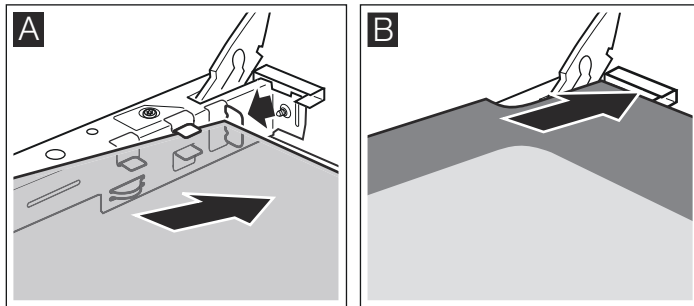
Spraskano steklo na vratih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

Namestitev

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

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

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



3. Namestite pokrov in ga pritisnite.
4. Namestite vratca pečice.

Pečico ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Kako ravnati ob motnjah

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

Pregled motenj delovanja

| Motnja | Možni vzroki | Ukrep/navodilo |
|--|------------------------------|---|
| Pečica ne deluje. | Varovalka je v okvari. | Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu. |
| | Izpad električnega toka | Preverite, ali deluje luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati. |
| Na prikazovalniku utripajo simbol \ominus in štiri nule. | Izpad električnega toka | Nastavite uro. |
| Pečica ne greje. | Na stikih se je nabral prah. | Vrtljivi izbirni gumb večkrat obrnite v obe smeri. |

Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom \mathcal{E} , pritisnite tipko \ominus . Sporočilo ugasne. Nastavljena časovna funkcija se izbriše. Če sporočilo o napaki ne ugasne, pokličite servisno službo.

Naslednje napaka lahko odpravi uporabnik sam.

| Sporočilo o napaki | Možni vzroki | Ukrep/navodilo |
|--------------------|---|--|
| $\mathcal{E}011$ | Predolgo ste držali eno od tipk ali pa se je tipka zataknila. | Eno za drugo pritisnite na vse tipke. Preverite, ali so je katera od tipk zataknila ali umazana. |

⚠ Nevarnost udara električnega toka!!

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

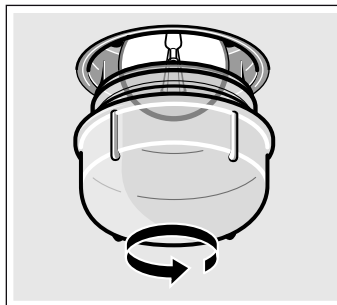
Menjava žarnice v pečici

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

⚠ Nevarnost udara električnega toka!!

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

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



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

Steklen pokrov

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

Servisna služba

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

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

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

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

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

Varčevanje z energijo

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

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.

Preverjeno v našem studiu za kuhanje


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


Opombe

- Vrednosti v preglednici vedno veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico. Predhodno segrejte le, če je tako navedeno v preglednici. Dodatni pribor šele po segrevanju obložite s papirjem za peko.
- Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Odvisne so od kakovosti in strukture živil.
- Uporabljajte le priložen pribor. Dodaten pribor najdete kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri službi za stranke. Pred uporabo iz aparata odstranite posodo in pribor, ki ju ne boste potrebovali.
- Pri odstranjevanju vročega pribora ali posode iz aparata vedno uporabite kuhinjsko krpo.

Kolači in pecivo

Peka na eni ravni

Pri peki kolačev dosežete najboljše rezultate z zgornjim in spodnjim gretjem .

Če za peko uporabite ventilator , priporočamo peko na naslednjih ravneh:

- Modeli za peko: raven 2
- Kolač na pekaču: raven 3

Peka na več ravneh

Nastavite ventilator .

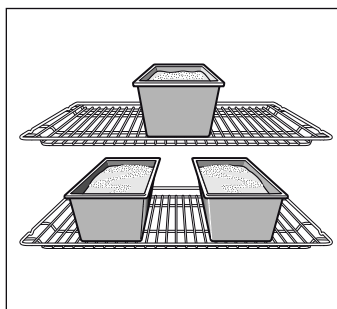
Peka na 2 ravneh:

- Emajliran pekač: raven 3
- Aluminijast pekač: raven 1

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

V preglednicah najdete številne nasvete za vsako jed.

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



Opomba: Živil ne položite neposredno na aluminijast pekač. Aluminijast pekač obložite s papirjem za peko.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Če uporabite svetel pekač iz tanke kovine ali steklen pekač se čas priprave podaljša in jed porjavi manj enakomerno.

Če želite uporabiti silikonski model, upoštevajte proizvajalčeva navodila in recepte. Silikonski modeli so pogosto manjši od navadnih. Količina testa in podatki v recepti se zato lahko razlikujejo.

Preglednice







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

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




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

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





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

| Kolač v modelu | Model na rešetki | Nivo | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje peke v minutah |
|-----------------------------|---|------|---|------------------|-------------------------|
| Pite | Model za pite iz bele pločevine, Ø 31 cm. | 1 |  | 220-240 | 40-50 |
| | | 1+3 |  | 190-200 | 35-45 |
| Kiš | Model za pite iz bele pločevine, Ø 31 cm. | 1 |  | 220-230 | 40-50 |
| Kolač* | Pekač za kolače iz bele pločevine, Ø 28 cm. | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Biskvitno pecivo, enostavno | Okrogel/podolgovat model | 2 |  | 160-180 | 55-70 |
| | 3 podolgovati modeli | 3+1 |  | 140-160 | 70-90 |




* Če želite istočasno peči več kolačev, modele na rešetko položite enega zraven drugega.

| Kolač na pekaču | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah | |
|-----------------|---------------------------------------|--------------|---|------------------------|-------|
| Pica | Pekač | 2 |  | 200-220 | 25-35 |
| | Aluminijast pekač + emajliran pekač | 1+3 |  | 170-180 | 35-45 |
| | Aluminijast pekač + univerzalni pekač | 1+3 |  | 170-180 | 35-45 |









Dodatni pekači so na voljo v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.

| Kolač na pekaču | | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|-----------------|---------------------------------------|--------|---|------------------|------------------------|
| Krhko pecivo | Pekač | 3 |  | 180-200 | 25-35 |
| | Aluminijast pekač + emajliran pekač | 1+3 |  | 170-190 | 30-45 |
| | Aluminijast pekač + univerzalni pekač | 1+3 |  | 170-190 | 30-45 |
| Burek | Univerzalni pekač | 2 |  | 190-200 | 40-55 |

Dodatni pekači so na voljo v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.


| Kruh in žemljice | | Nivo | Način gretja | Temperatura v °C | Čas peke v minutah |
|---|-----------------|------|---|------------------|--------------------|
| Kvašen kruh z 1,2 kg moke* (predgrevanje) | Emajliran pekač | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Kruh iz kislega testa z 1,2 kg moke* (predgrevanje) | Emajliran pekač | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Štručke (npr. ržene) | Emajliran pekač | 3 |  | 200-220 | 20-20 |


* Nikoli ne vlivajte vode neposredno v vročo pečico.

| Pekarski izdelki | | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|--------------------------|---------------------------------------|--------|---|------------------|------------------------|
| Keksi in piškoti | Emajliran pekač | 3 |  | 150-160 | 20-30 |
| | Aluminijast pekač + emajliran pekač | 1+3 |  | 140-150 | 20-30 |
| | Aluminijast pekač + univerzalni pekač | 1+3 |  | 140-150 | 20-30 |
| Tortice z jajčnim snegom | Emajliran pekač | 3 |  | 80-90 | 180-210 |
| Princeske | Emajliran pekač | 2 |  | 190-210 | 30-40 |
| Makroni | Emajliran pekač | 3 |  | 110-130 | 30-40 |
| | Aluminijast pekač + emajliran pekač | 1+3 |  | 100-120 | 35-45 |
| | Aluminijast pekač + univerzalni pekač | 1+3 |  | 100-120 | 35-45 |

Dodatni pekači so na voljo v specializiranih trgovinah kot dodaten pribor.

Nasveti in priročna navodila za peko

| | |
|--|---|
| Če želite uporabiti lasten recept | Ravnate se lahko po receptu v preglednici, ki je podoben vašemu receptu. |
| Kako preverim, ali je kolač pečen? | Približno 10 minut pred koncem navedenega časa peke zapičite leseno palčko v najvišji del kolača. Če se testo ni prijelo na palčko, je kolač pripravljen. |
| Kolač ni narastel. | Naslednjič uporabite manj tekočine ali za peko izberite 10 stopinj nižjo temperaturo. Upoštevajte tudi čas gnetenja testa glede na recept. |
| Kolač je lepo vzhajal na sredini, ne pa tudi ob robovih. | Modela ne namastite. Ko je kolač pečen, ga od modela previdno ločite z nožem. |
| Zgornja stran kolača je zelo rjava. | Vstavite kolač na nižjo raven, izberite nižjo temperaturo za peko in kolač pecite dlje časa. |
| Kolač je presuh. | Pečen kolač večkrat zbodite s fino leseno palčko. Pokaplajte ga z nekaj kapljicami sadnega soka ali alkohola. Naslednjič povišajte temperaturo peke za 10 stopinj in skrajšajte čas peke. |
| Kruh ali pekarski izdelek (na primer skutni kolač) je od zunaj videti lepo, vendar je v notranjosti lepljiv (vlažen z mokrimi deli). | Naslednjič uporabite manj tekočine in pustite izdelek dlje časa v pečici pri nižji temperaturi. Pri tortah s sočnim nadevom najprej specite tortno dno. Nato tortno dno potresite z nasekljanimi mandlji ali belimi drobtinami, preden ga obložite z nadevom. Upoštevajte navodila v receptu in čas priprave. |
| Piškoti so neenakomerno porjaveli. | Nastavite nižjo temperaturo in piškoti se bodo spekli bolj enakomerno. Občutljive piškote pecite s spodnjim in zgornjim gretjem  na eni ravni. Štrleč papir za peko lahko vpliva na kroženje zraka. Vedno ga obrežite, tako da bo ustrezal velikosti pekača. |
| Spodnja stran kolača je presvetla. | Kolač naslednjič vstavite za eno raven nižje. |
| Izteka sok sadja. | Naslednjič uporabite univerzalni pekač, če je na voljo. |
| Majhni, kvašeni piškoti se lahko med pečenjem sprimejo. | Poskusite zagotoviti približno 2 cm razmaka. Tako bo na voljo dovolj prostora, da bodo lahko narastli in porjaveli z vseh strani. |

| | |
|--|---|
| Pekli ste na več ravneh. Piškoti na zgornjem pekaču so temnejši kot na spodnjem. | Pri peki na več ravneh vedno vključite tudi ventilator  . Če vstavite več pekačev, ni nujno, da bodo jedi na njih pečene istočasno. |
| Pri peki sočnih kolačev nastaja kondenzat. | Pri peki lahko nastaja vodna para. Del vodne pare se odvaja z ventilacijo pečice, zaradi česar se lahko na upravljalnem polju ali na čelnih površinah sosednjega pohištva pojavijo kapljice vode. To je odvisno od posameznega primera. |

Meso, perutnina, ribe

Posoda

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

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

Če uporabljate emajlirano posodo, dodajte več tekočine.

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

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

Posodo vedno postavite na sredino rešetke.

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

Peka

K pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Dno posode more biti prekrito do višine pribl. 1/2 cm.

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

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

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

Peka na žaru

Med peko na žaru mora biti pečica vedno zaprta.

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

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

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

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

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

Kose obrnite po 2/3 časa priprave.

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



















Meso

Kose mesa na polovici peke obrnite.

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

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

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

| Meso | Teža | Posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C, Čas peke v minutah stopnja žara |
|-------------------------------------|--------------|---------|--------|---|---|
| Goveja dušena pečenka (npr. rebrca) | 1,0 kg | zaprta | 2 |  | 220-240 90 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 210-230 110 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 200-220 130 |
| Goveja pljučna pečenka | 1,0 kg | odprta | 2 |  | 210-230 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 80 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 190-210 90 |
| Rostbif, angleško pečen | 1,0 kg | odprta | 1 |  | 210-230 40 |
| Zrezki, prepečeni* | | Rešetka | 5 |  | 3 20 |
| Zrezki, angleško pečeni* | | | 5 |  | 3 15 |
| Svinjina brez kože (npr. vratovina) | 1,0 kg | odprta | 1 |  | 190-210 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 140 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 160 |
| Svinjina s kožo (npr. pleče, krača) | 1,0 kg | odprta | 1 |  | 180-200 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 170-190 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 160-180 180 |
| Prekajena svinjska rebrca | 1,0 kg | zaprta | 2 |  | 210-230 70 |
| Pečenka iz mletega mesa | s 750 g mesa | odprta | 1 |  | 170-190 70 |
| Klobasice | pribl. 750 g | Rešetka | 4 |  | 3 15 |

* Pečico vnaprej segrevajte 5 minut.

| Meso | Teža | Posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C, Čas peke v minutah stopnja žara |
|-----------------------------|--------|--------|--------|--------------|---|
| Telečja pečenka | 1,0 kg | odprta | 2 | | 190-210 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 120 |
| Jagnječje stegno brez kosti | 1,5 kg | odprta | 1 | | 150-170 110 |

* Pečico vnaprej segrevajte 5 minut.

Perutnina

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

Perutnino v najprej položite na rešetko, pri čemer naj bodo prsi obrnjene navzdol. Po $\frac{2}{3}$ ocenjenega časa obrnite.

Jed, puranjo rolado ali puranje prsi obrnite po polovici časa priprave. Kose perutnine obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

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

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

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

| Perutnina | Teža | Posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas peke v minutah |
|--------------------------------|-----------|---------|--------|--------------|------------------|--------------------|
| Polovice piščanca, 1 do 4 kosi | po 400 g | Rešetka | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Razrezana kokoš | po 250 g | Rešetka | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Piščanec, cel, 1 do 4 kosi | po 1,0 kg | Rešetka | 2 | | 190-210 | 50-80 |
| Raca | 1,7 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 90-100 |
| Gos | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 170-190 | 110-130 |
| Mlad puran | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 puranji bedri | po 800 g | Rešetka | 2 | | 190-210 | 90-110 |

Riba

Kose ribe obrnite po $\frac{2}{3}$ časa.

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

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

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

| Riba | Teža | Posoda | Nivo | Način gretja | Temperatura v °C | Čas v minutah |
|---|------------|-----------------|------|--------------|------------------|---------------|
| Riba, bela/mešana (celi kosi), npr. zobatec | 600 gramov | Emajliran pekač | 3 | | 180-190 | 45-55 |
| Mastna riba (majhni kosi), npr. losos | | Rešetka* | 2 | | 180-190 | 45-55 |
| Polnjen oslič | 1,0 kg | Emajliran pekač | 3 | | 180-190 | 55-65 |

* Emajliran pekač vstavite na raven 1.

Nasveti za peko in žar

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

Narastki, sufleji, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

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

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

| Jed | Posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C, stopnja žara | Čas priprave v minutah |
|---|---------------------------------------|--------|--------------|--------------------------------|------------------------|
| Sladki narastki (npr. skutni narastek s sadjem) | Model za narastke | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Sočni narastki z vnaprej kuhanimi sestavinami (npr. narastek iz testenin) | Model za narastke ali emajliran pekač | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 | | 210-230 | 20-30 |
| Sočni narastki s surovimi sestavinami (npr. krompirjev narastek) | Model za narastke ali emajliran pekač | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| | | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| Peka toasta | Rešetka | 5 | | 3 | 4-5 |
| Popekanje toasta | Rešetka | 3+1 | | 170-180 | 8-12 |

* Narastek naj ne bo višji od 2 cm.

Pripravljene jedi

Upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, bodite pozorni, da je papir za peko odporen na visoke temperature. Vrežite papir na velikost jedi, ki jo želite pripraviti.

Rezultat priprave je neposredno odvisen od vrste živila. Pri surovih izdelkih se lahko pojavijo neenakomernosti in razlike v barvi.

| Jed | Pribor | Nivo | Način gretja | Temperatura v °C | Čas v minutah |
|-----------------|-----------------------------|------|--------------|------------------|---------------|
| Pomfrit | Rešetka ali emajliran pekač | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| Pica | Rešetka | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Obložena bageta | Emajliran pekač | 3 | | 190-200 | 20-25 |

Opomba: Pločevina se lahko med peko globokozamrznjenih izdelkov deformira. To se zgodi zaradi temperaturni razlik, ki jim je izpostavljena. Nato deformacija izgine.

Posebne jedi

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

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

Priprava jogurta

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in ga pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (hladen iz hladilnika).
3. Nadevajte v skodelice ali kozarce in pokrijte s folijo za živila.

4. Vnaprej segrejte pečico, kot je navedeno.

5. Nato skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter pripravite v skladu z navodili.

Vzhajanje kvašenega testa

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

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

Odmrzovanje

Čas odmrzovanja je odvisen od vrste in količine živil.

Upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Vzemite zamrznjeno živilo iz embalaže in ga v primerni posodi položite na rešetko.

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

| Globoko zamrznjeni izdelki | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura |
|--|---------|--------|--------------|--|
| Npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanec, klobase in meso, kruh in žemljice, kolači in druga peciva | Rešetka | 1 | | Temperaturni regulator ostane izključen. |

Sušenje

Uporabljajte samo kakovostno in dobro oprano sadje ter zelenjavo.

Po pranju pustite, da se dobro posuši.

Emajliran pekač in rešetko prekrijte s papirjem za peko.

Sadje ali zelenjavo občasno obrnite.

Takoj ko porjavi, sadje ali zelenjavo osušite in odstranite papir.

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

Vkuhavanje marmelade

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

Pozor!

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

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

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

Priprava

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

4. Kozarce za vlaganje zaprite z zapirali.

V aparat hkrati postavite največ šest kozarcev.

Programiranje

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

Vkuhavanje marmelade

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

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

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

Vkuhavanje zelenjave

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

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

Kozarce za vlaganje vzemite iz pečice

Kozarce za vlaganje po koncu časa priprave vzemite iz pečice.

Pozor!

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

Akrilamid v živilih

Akrilamid večinoma nastaja v izdelkih iz žitaric in krompirja, ki so bili pripravljani pri visoki temperaturi, npr. pomfrit, toast, žemljice, kruh in drobno pecivo (piškoti, posebne testenine).

Nasveti za pripravo živil z nizko vsebnostjo akrilamida

| | |
|-------------------------------|---|
| Splošno | <ul style="list-style-type: none">■ Čas priprave naj bo čim krajši.■ Sestavin ne zapecite prekomerno.■ Večji in debelejši kosi vsebujejo manj akrilamida. |
| Peka | Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 200 °C Pri ventilatorju maks. 180 °C. |
| Piškoti | Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 190 °C. Pri ventilatorju maks. 170 °C. Rumenjak in beljak zmanjšujeta nastanek akrilamida. |
| Pomfrit, pripravljen v pečici | Po pekaču enakomerno razporedite zgolj en sloj. Pecite najmanj 400 g na pekač, da se krompir ne bo posušil. |

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

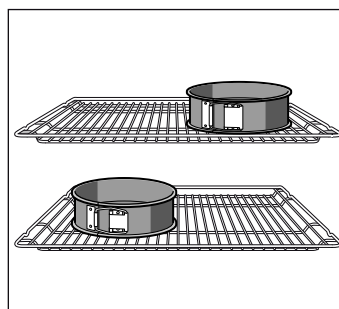
V skladu s standardi EN 50304/EN 60350 (2009) oz. IEC 60350.


Peka









Peka na 2 ravneh:
Univerzalen pekač vedno namestite na višjo raven, aluminijast pekač pa na nižjo.

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



Jabolčna pita na 1 ravni:
Med temnima tornima modeloma naj bo zadosten razmak.
Jabolčna pita na 2 ravneh:
Temna torna modela vstavite enega nad drugim.



Pekač v pločevinastem tortnem modelu:
Pecite z zgornjim in spodnjim grelnikom  na 1 ravni. Tortnih modelov ne postavite na rešetko, temveč na emajliran pekač.

| Jed | Pribor in nasveti | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas v minutah |
|--|---------------------------------------|--------|---|------------------|---------------|
| Brizgano pecivo (predgrevanje*) | Pekač | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| | Univerzalni pekač | 3 |  | 150-160 | 20-30 |
| | Aluminijast pekač + emajliran pekač | 1+3 |  | 140-160 | 20-30 |
| | Aluminijast pekač + univerzalni pekač | 1+3 |  | 140-160 | 20-30 |
| Drobno pecivo, 20 kosov | Emajliran pekač | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| Drobno pecivo, 20 kosov na pekač (predgrevanje*) | Aluminijast pekač + emajliran pekač | 1+3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Aluminijast pekač + univerzalni pekač | 1+3 |  | 140-150 | 30-40 |
| Biskvit z vodo (predgrevanje*) | Razstavljen model | 1 |  | 170-180 | 35-45 |
| Pletenica na pekaču s suhim nadevom | Emajliran pekač | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| | Aluminijast pekač + emajliran pekač | 1+3 |  | 150-160 | 30-45 |
| | Aluminijast pekač + univerzalni pekač | 1+3 |  | 150-160 | 30-40 |



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

| Jed | Pribor in nasveti | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas v minutah |
|-----------------------|---|--------|---|------------------|---------------|
| Pokrita jabolčna pita | 2 rešetki + 2 razstavljiva modela iz bele pločevine Ø 20 cm | 1+3 |  | 170-180 | 60-70 |
| | Emajliran pekač + 2 razstavljiva modela iz bele pločevine Ø 20 cm | 1 |  | 190-210 | 70-90 |

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

Peka na žaru

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

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

* Po 2/3 časa obrnite.

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

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



9001203274