

SIEMENS



# Vgradna pečica

HB633GB.1

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

sl Navodila za uporabo

Register  
your  
product  
online



# Vsebina

 <b>Namembna uporaba</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Čiščenje</b> . . . . .	<b>15</b>
 <b>Pomembna varnostna navodila</b> . . . . .	<b>4</b>	Primerna čistilna sredstva . . . . .	15
Splošno . . . . .	4	Čiščenje aparata . . . . .	16
Halogenska žarnica . . . . .	5	 <b>Ogrodje</b> . . . . .	<b>17</b>
 <b>Vzroki poškodb</b> . . . . .	<b>5</b>	Montaža in demontaža ogrodja . . . . .	17
Splošno . . . . .	5	 <b>Vratca aparata</b> . . . . .	<b>18</b>
 <b>Varstvo okolja</b> . . . . .	<b>6</b>	Demontaža in montaža vratc aparata . . . . .	18
Varčevanje z energijo . . . . .	6	Demontaža pokrova vratc . . . . .	18
Okolju prijazno odstranjevanje . . . . .	6	Demontaža in montaža stekel vratc . . . . .	19
 <b>Spoznajte svoj aparat</b> . . . . .	<b>7</b>	 <b>Motnja, kaj storiti?</b> . . . . .	<b>20</b>
Upravljalno polje . . . . .	7	Seznam motenj . . . . .	20
Upravljalni elementi . . . . .	7	Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja . . . . .	20
Prikazovalnik . . . . .	7	Menjava žarnice na stropu pečice . . . . .	20
Meni za način delovanja . . . . .	8	Steklen pokrov . . . . .	21
Načini gretja . . . . .	8	 <b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>21</b>
Dodatne informacije . . . . .	9	Številka E in številka FD . . . . .	21
Funkcije notranjega prostora . . . . .	9	 <b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> . . . . .	<b>21</b>
 <b>Pribor</b> . . . . .	<b>9</b>	Modeli iz silikona . . . . .	21
Priložen pribor . . . . .	9	Pecivo in drobno pecivo . . . . .	21
Vstavljanje pribora . . . . .	9	Kruh in žemljice . . . . .	24
Dodatni pribor . . . . .	10	Pice, kiš in pikantna peciva . . . . .	26
 <b>Pred prvo uporabo</b> . . . . .	<b>11</b>	Narastki in sufleji . . . . .	27
Prvo obratovanje . . . . .	11	Perutnina . . . . .	28
Čiščenje notranjosti pečice in pribora . . . . .	11	Meso . . . . .	30
 <b>Upravljanje naprave</b> . . . . .	<b>11</b>	Ribe . . . . .	32
Vklop in izklop aparata . . . . .	11	Zelenjava in priloge . . . . .	33
Zagon ali prekinitve delovanja . . . . .	12	Jogurt . . . . .	34
Nastavitev načina delovanja . . . . .	12	Načini gretja Eco . . . . .	34
Nastavitev načina gretja in temperature . . . . .	12	Akrlamid v živilih . . . . .	36
Hitro segrevanje . . . . .	12	Sušenje . . . . .	36
 <b>Časovne funkcije</b> . . . . .	<b>13</b>	Vkuhavanje . . . . .	36
Alarm . . . . .	13	Vzhajanje testa . . . . .	37
Trajanje . . . . .	13	Odmrzovanje . . . . .	38
Čas konca priprave . . . . .	13	Ohranjanje toplote . . . . .	38
 <b>Varovalo za otroke</b> . . . . .	<b>14</b>	Priporočljiv sistem priprave jedi . . . . .	39
Aktiviranje in deaktiviranje . . . . .	14	<hr/>	
 <b>Osnovne nastavitve</b> . . . . .	<b>14</b>	Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani <b>www.siemens-home.bsh-group.com</b> in v spletni trgovini <b>www.siemens-home.bsh-group.com/eshops</b>	
Sprememba nastavitvev . . . . .	14		
Seznam nastavitvev . . . . .	14		
Spreminjanje časa . . . . .	15		
 <b>Nastavitev za sabat</b> . . . . .	<b>15</b>		
Zagon nastavitve za sabat . . . . .	15		



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

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

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

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 9

## 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 inzulinske črpalke. Če nosite elektronske vsadke se upravljalnemu polju ne približajte za več kot 10 cm.

### **Halogenska žarnica**

#### **⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!**

Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

## **Vzroki poškodb**

### **Splošno**

#### **Pozor!**

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu peči: Ne polagajte pribora na dno peči. Dna notranjosti peči ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti peči. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlaga v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohištva poškodujejo. Notranji prostor pustite, da se suši odprt samo, če je bilo med obratovanjem prisotno veliko vlage.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto. → "Čiščenje" na strani 15
- 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.

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

### Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

## 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, polji na dotik in izbirnim vrtljivim gumbom lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslون 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 Prikazovalnik**  
Na prikazovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbire ali pa opozorilna besedila.
- 4 Polja na dotik**  
Pod polji na dotik levo < in desno > od prikazovalnika so nameščeni senzorji. Pritisnite na posamezno puščico za izbiro funkcije.

start/stop	Zagon, prekinitev ali preklic delovanja
<b>Polja na dotik</b>	
<	Polje levo od prikazovalnika Navigacija v levo
>	Polje desno od prikazovalnika Navigacija v desno

### Upravljalni elementi

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

#### Tipke in polja na dotik

Pomen različnih tipk in polj na dotik so na kratko razloženi tukaj.

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

#### Vrtljivi izbirni gumb

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

Pri večini izbirnih seznamov, npr. načinih gretja, se po zadnji postavki 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

Linija napredka je pod statusno vrstico. S pomočjo linije napredka lahko spremljate napredek pri pripravi, npr. koliko časa trajanja je poteklo. Linija nad 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.

## Nadzor temperature


Črtica za nadzor temperature prikazuje stopnje segrevanja v aparatu.

Nadzor segrevanja	Nadzor segrevanja prikazuje dvig temperature v notranjosti naprave. Ko so napolnjene vse črtice, je pravi čas, da vstavite jed. Pri stopnjah peke na žaru in samodejnega čiščenja se črtice ne prikažejo.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, se pod statusno vrstico pokaže linija, ki prikazuje preostalo toploto v pečici. Ko pade temperatura na približno 60 °C, prikaz ugasne.

## 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	30–275 °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	30–300 °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	30–275 °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	30–300 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni. Delujeta zgornji in spodnji grelnik.
 Žar s kroženjem zraka	30–300 °C	Za peko perutnine, celih rib in celih kosov mesa. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči 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	30–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
 Spodnji grelnik	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.

**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.

Način delovanja	Uporaba
Načini gretja	Za pripravo jedi so vam na voljo številni dobro usklajeni načini gretja.
Nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 14	Osnovne nastavitve svojega aparata lahko predhodno nastavite na svoje navade.

Pri visokih temperaturah aparat po daljšem obdobju zniža temperaturo.





Funkcija coolStart

30–275 °C

Za hitro pripravo globoko zamrznjenih izdelkov na višini 3. Temperatura se nastavlja glede na proizvajalčeva navodila. Nastavite najvišjo temperaturo, ki je navedena na embalaži. Priprava traja tako dolgo, kot je napisano na embalaži, ali manj. Predgrejte je smiselno.

### Predlagane vrednosti

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

### Dodatne informacije

V večini primerov vam aparat nudi opombe in dodatne informacije o pravkar izvedenem dejanju. Za to pritisnite tipko [i]. 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 14

## Pribor

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

### Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

	<p><b>Rešetka</b> Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.</p>
	<p><b>Univerzalni pekač</b> 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.</p>

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

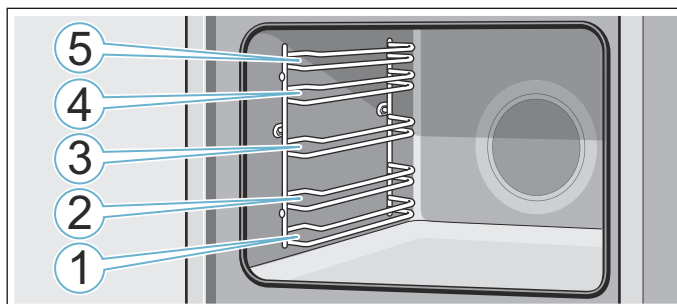
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta.

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

### Vstavljanje pribora

V notranjosti pečice 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 izvleči do približno polovice, ne da bi se pribor pri tem prevrnil.

### Opombe

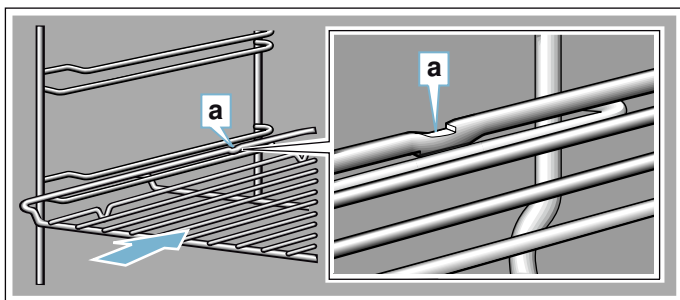
- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost aparata tako, da se ne dotika vratc aparata.

### Funkcija mirovanja

Pribor je mogoče izvleči 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.

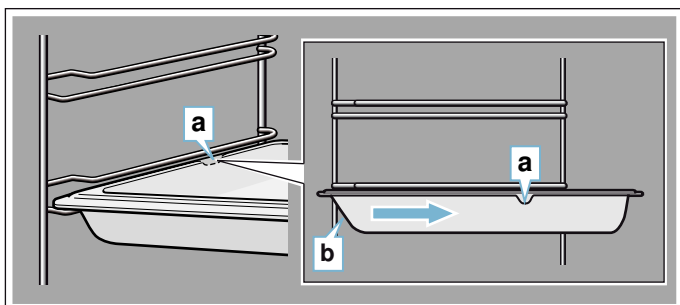
Ko vstavljate rešetko, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Odprta stran mora biti obrnjena v smeri proti vratcem, izboklina pa navzdol

~.



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

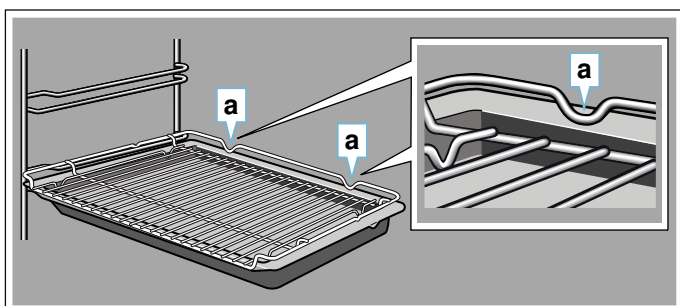


### Kombiniranje pribora

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



## 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 21

### 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. Uporablja ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, 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 pice

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.

#### Steklen pekač

Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.

#### Izvlačni sistem, enkraten

Z izvlečnimi vodili na ravni 2 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnili.

**Izvlačni sistem, dvakraten**

Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnili.

**Izvlačni sistem, trikratni**

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

**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.

### Prvo obratovanje

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

**Opomba:** To nastavev lahko kadar koli spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 14

#### Nastavev jezika

Aparat je tovarniško nastavljen na nemščino.

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

#### Nastavev ure

Ura se sproži pri "12:00".

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

#### Nastavev datuma

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

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni dan, mesec in leto.
2. Za potrditev pritisnite na puščico >. Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen.

### Čiščenje notranjosti pečice in pribora

Preden z aparatom prvič pripravljate jedi, očistite notranjost aparata in pribor.


#### Čiščenje notranjosti aparata

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico.

Bodite pozorni, da v notranjosti ni ostankov embalaže, kot so npr. delčki stiropora. Pred segrevanjem očistite gladke površine v notranjosti z mehko, vlažno krpo. Dokler se bo aparat segreval, prezračujte kuhinjo.

Izvedite navedene nastavitve.

#### Nastavitve

Način gretja	Zgornji/spodnji grelnik 
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 ura

Podrobnosti o nastavitvi vrste gretja in temperature najdete v naslednjem poglavju.

Po navedenem času trajanja aparat izklopite s tipko on/off.

Ko se notranjost aparata ohladi, očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.

#### 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

Če želite nastaviti način delovanja, mora biti aparat vklopljen.

1. Pritisnite tipko menu. Odpre se meni za načine delovanja.
2. Z izbirnim vrtljivim gumbom izberite zeleni način delovanja. Glede na način delovanja so vam na razpolago različne možnosti izbire.
3. S puščico > boste preklopili v izbran način delovanja.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite izbiro. Glede na izbiro lahko spreminjate dodatne nastavitve.
5. Zaženite s tipko start/stop.

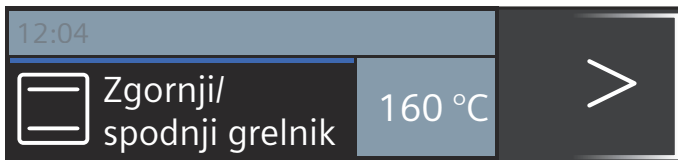
## Nastavitev načina gretja in temperature

Po vklopu aparata se prikaže predlagan način gretja s temperaturo. Nastavitev lahko takoj aktivirate s tipko start/stop.

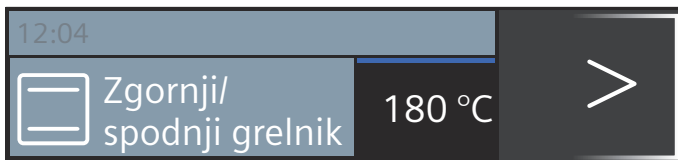
Za druge nastavitve lahko vrednosti spremenite, kot je prikazano na slikah.

Primer: zgornji/spodnji grelnik s 180 °C

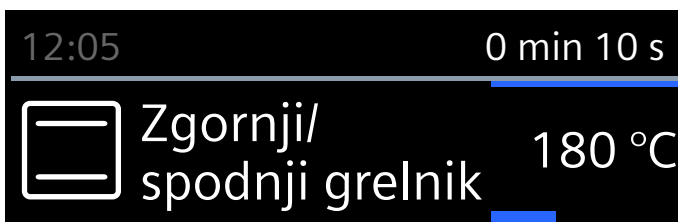
1. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite način gretja.



2. S puščico > se pomaknite na temperaturo.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite temperaturo.



4. Pritisnite 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:

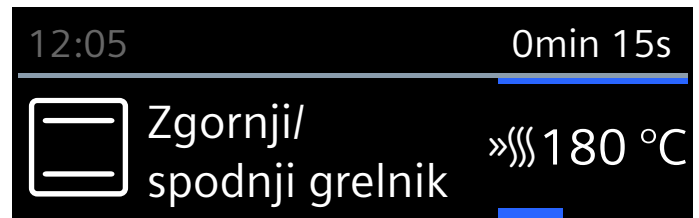
-  4D-vroč zrak
-  Zgornje in spodnje gretje

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 načina gretja in temperaturo.
2. Pritisnite tipko »»»».



Simbol »»»» se pojavi levo poleg temperature. Linija napredka se prične polniti.

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

### Opombe




- 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.

## 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.

1. Pritisnite tipko . Odpre se polje za alarm.
2. Z vrtljivim izbirnim stikalom nastavite čas alarma. Po nekaj sekundah se alarm zažene. Simbol  za alarm in čas, ki se odštevata, sta prikazana levo v statusni vrstici.



### Po poteku časa

Zasliši se zvočni signal. Na zaslonu se prikaže "Alarm je potekel". Signal lahko predčasno zberšete 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.

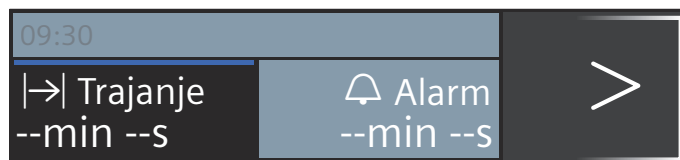
### Trajanje

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

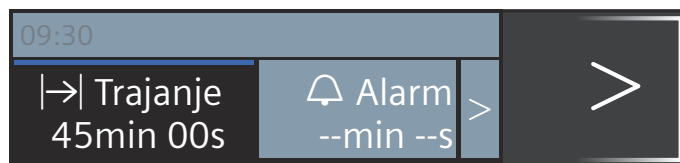
Pogoj: nastavljena sta način gretja in temperatura.


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 odštevati čas trajanja .

### Čas trajanja je potekel.

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

### Prekinitev trajanja


S tipko  odprite meni Časovne funkcije. Ponastavite trajanje. Zaslon 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. S puščico > se prestavite na "→ Konec".
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas konca priprave.





### 3. Potrdite s tipko start/stop.



Pečica je v stanju pripravljenosti. V statusni vrstici se prikažeta 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. Signal lahko predčasno zbršete s tipko ☹.

#### Poprava časa konca priprave

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju.

1. Pritisnite tipko start/stop.
2. Pritisnite tipko ☹.
3. S puščico > se pomaknite na "→| Konec" in z vrtljivim izbirnim gumbom popravite čas konca priprave.
4. Pritisnite tipko ☹.
5. Pritisnite tipko start/stop.  
Pečica je ponovno v načinu čakanja.

#### Prekinitev časa konca priprave

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju.

1. Pritisnite tipko start/stop.
2. Pritisnite tipko ☹.
3. S puščico > se pomaknite na "→| Konec" in z vrtljivim izbirnim gumbom ponastavite čas konca priprave.
4. Pritisnite tipko ☹.
5. Zaženite s tipko start/stop.  
Tako se začne odštevanje časa priprave.

## Varovalo za otroke

Da otroci pečice pomotoma ne vključijo ali spremenijo nastavitve, 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 nastavitvev

1. Pritisnite tipko on/off.
2. Pritisnite tipko menu.  
Odpre se meni za načine delovanja.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite "Nastavitve".
4. Pritisnite na puščico >.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite vrednosti.
6. S puščico > se vedno pomaknite v naslednjo nastavitvev in jo po potrebi spremenite.
7. Za shranjevanje pritisnite tipko menu.  
Na zaslonu se prikaže preklični ali shrani.

#### Seznam nastavitvev

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:

Nastavitvev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Nastavitvev trenutnega časa
Datum	Nastavitvev trenutnega datuma
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 nastavitvev 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno Izklop
Osvetlitev	Vključena pri delovanju Izključena pri delovanju
Delovanje po vklopu	Glavni meni Načini gretja 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 ogrođju 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.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite "Nastavitve".
4. S puščico > se prestavite na "čas".
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas.
6. Pritisnite tipko menu.  
Na prikazovalniku se prikaže shrani ali prekliči.

**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 izklapljati.

**Zagon nastavitve za sabat**

Pogoj: v osnovnih nastavitvah ste vključili funkcijo "Nastavitev za sabat". → "Osnovne nastavitve" na strani 14

Zgornji in spodnji grelnik delujeta pri temperaturi med 85 °C in 140 °C.

1. Pritisnite tipko on/off.  
Na zaslonu se pojavi predlog za način gretja in za temperaturo.
2. Vrtljivi izbirni gumb zavrtite v levo in izberite način gretja "Nastavitev za sabat".
3. Pritisnite na puščico > in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
4. S tipko ⊖ odprite meni Časovne funkcije.  
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.

**Zamik časa konca priprave**

Zamik časa konca priprave ni mogoč.

**Prekinitev nastavitve za sabat**

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

** Čiščenje**

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

**Primerna čistilna sredstva**

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

**Pozor!****Poškodbe površin**

Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

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

** Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

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

Območje	Čiščenje
<b>Zunanost aparata</b>	
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.
<b>Notranjost aparata</b>	
Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmečajte 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. <b>Opomba:</b> Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi jih odstranite s citronsko kislino.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
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. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.
--------	---

### Opombe

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

### Čiščenje aparata

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

### Nasveti

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

## Ogrodje

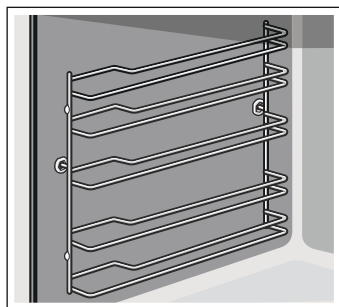
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

### Montaža in demontaža ogrodja

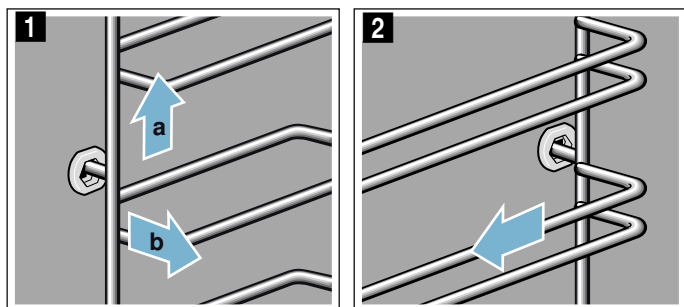
#### **Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

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 izvzemite (slika **2**).

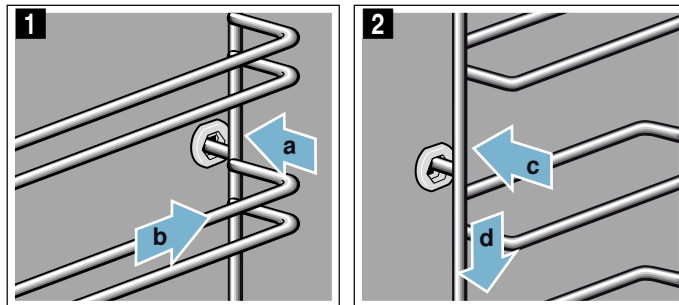


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

#### 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**).



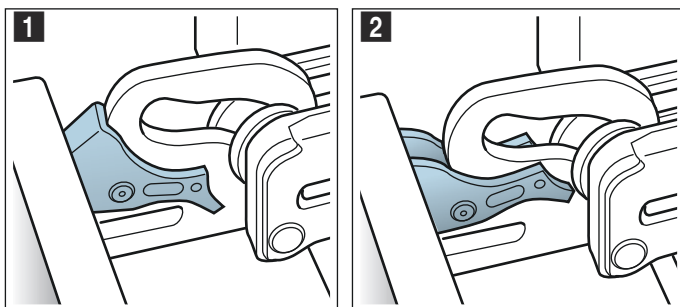
## Vratca aparata

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.

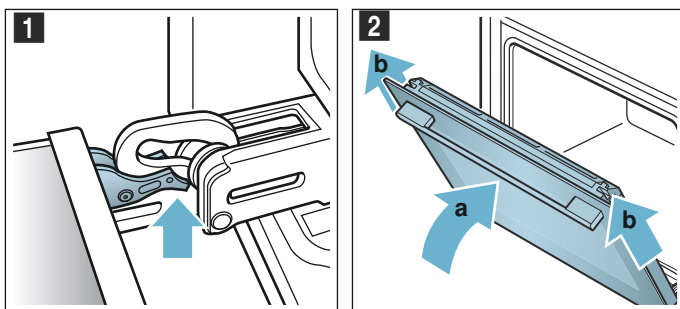


#### **⚠ Opozorilo** **Nevarnost poškodb!**

- 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

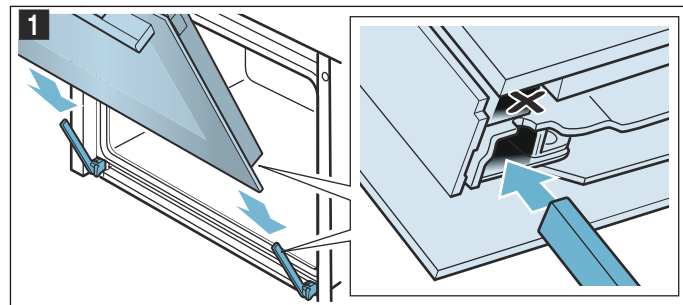
1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite v smeri aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislona **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



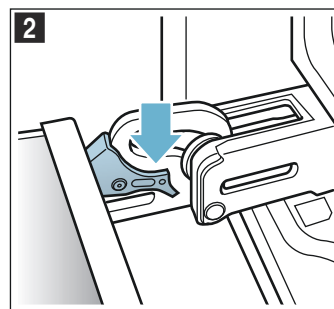
### Montaža vratc aparata

Vratca aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc aparata bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtini (slika **1**). Tečaja naslonite na zunanje steklo in ga uporabite kot vodilo. Pazite, da tečaja vstavite v pravo odprtino. Vstavljanje mora potekati gladko in brez upora. Če začutite upor, preverite, ali sta tečaja vstavljena v pravo odprtino.



2. Vratca aparata popolnoma odprite. Oba tečaja ponovno zaprite (slika **2**).

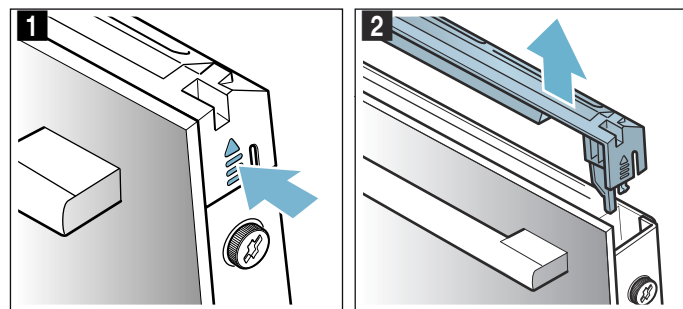


3. Zaprite vratca aparata.

### Demontaža pokrova vratc

Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov. → "Čiščenje" na strani 15

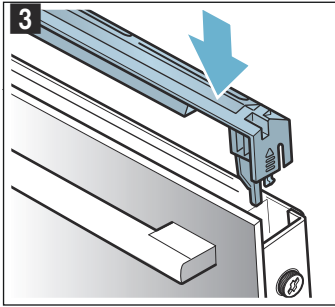
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**). Vratca aparata previdno zaprite.



**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).



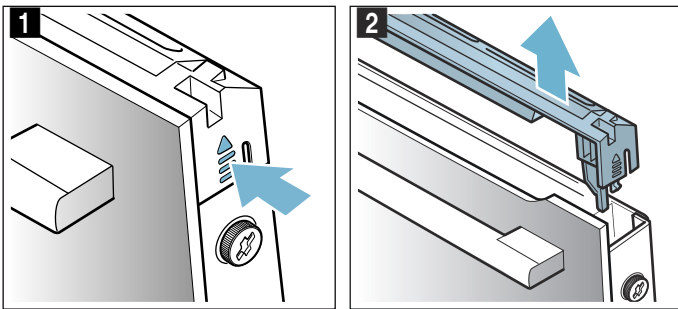
5. Zaprite vratca.

## Demontaža in montaža stekel vratc

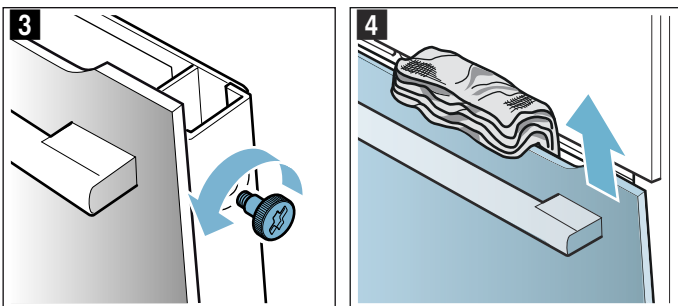
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

### 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). Sprednje steklo izvlecite v smeri navzgor in ga s pomočjo ročaja vratc odložite na ravno površino.



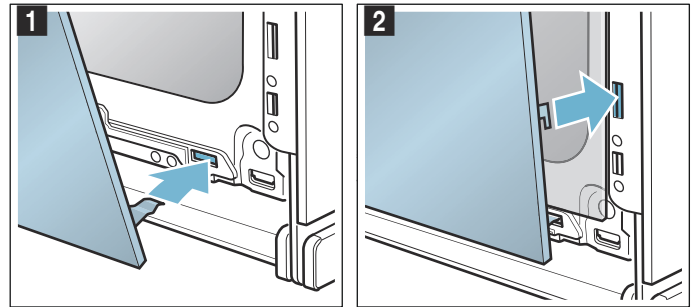
Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

### **⚠ Opozorilo** **Nevarnost poškodb!**

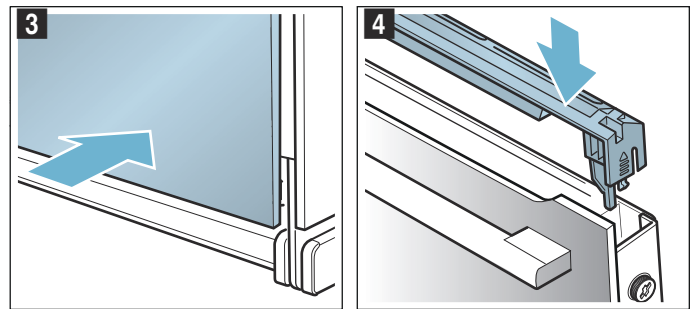
- Spraskano steklo na vratih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

## Montaža stekel

1. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika 1).
2. Sprednje steklo zaprite, da sta oba zgornja kavlija nasproti odprtine (slika 2).



3. Sprednje 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.

### 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 Izpad električnega toka	Preverite v omarici z varovalkami, ali je varovalka za napravo neoporečna 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

### 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 zeleno delovanje.

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

### Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 40 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.

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

#### Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

Tam boste našli veliko namigov in nasvetov.

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 21

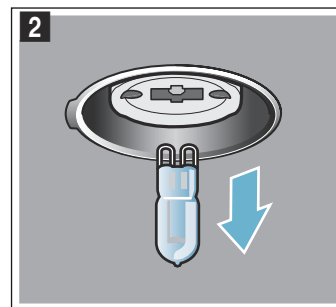
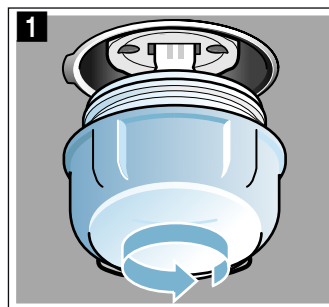
#### Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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.

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

1. Da preprečite poškodbe, v notranjost hladnega aparata položite krpo za posodo.
2. Stekleni pokrov odvijte v levo (slika **1**).
3. Izvlecite žarnico – ne vrtite je (slika **2**). Vstavite novo žarnico in pri tem pazite na položaj zatičev. Žarnico trdno potisnite.



4. Privijte stekleni pokrov.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

## Steklen pokrov

Če se steklen pokrov halogenske luči poškoduje, ga je treba zamenjati. Nov steklen pokrov lahko kupite pri servisni službi. Navedite številko E in številko FD aparata.

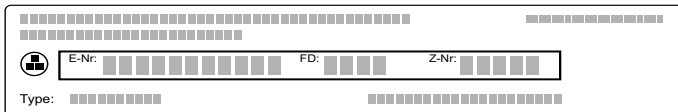
## Servisna služba

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.




The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A horizontal bar is positioned above the buttons, containing three labels: 'E-Nr.', 'FD', and 'Z-Nr.'. Below the bar, there are several rows of buttons. A 'Type:' label is located at the bottom left of the panel area.

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.

## 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 pohištvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc.

## 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.

## 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.

## 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
- četrti 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.

### 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 predgrejete, 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 piko

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Kolači v modelih</b>					
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 nivoja	Okrogel/štirikotni model	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	60-80
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	2		160-180	40-60
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	20-30
Sadna ali skutna torta z dnom 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
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	3		150-170*	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Pecivo na pekaču</b>					
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-180	20-40
* predgretje					
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja					

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	30-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-190	25-35
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	55-65
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		170-190	45-55
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	15-20
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + 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 + pekač	3+1		150-170	45-60
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		160-170	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	8-15
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	2		150-170	45-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		170-180	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	35-45
<b>Drobno pecivo</b>					
Tortice	Pekač	3		160**	20-30
Tortice	Pekač	3		150**	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150**	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140**	35-45
Mafini	Pekač za mafine	3		170-190	15-20
Mafini, 2 nivoja	Pekači za mafine	3+1		160-180*	15-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190*	20-35
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + 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 kuhanega testa	Pekač	3		200-220	30-40
Pecivo iz paljenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	35-45
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		160-180	20-30
<b>Piškoti</b>					
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	25-40
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150**	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140**	35-55
Piškoti	Pekač	3		140-160	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	15-30
Piškoti, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	15-30
Španski vetrci	Pekač	3		80-90*	120-150
Španski vetrci, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		80-90*	120-180
* predgretje					
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja					



Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Makroni	Pekač	3		90-110	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-110	25-45
Makroni, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		90-110	30-45
* 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.

### 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.

**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 predgrejte, 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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Trajanje v min
<b>Kruh</b>						
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	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
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-270	-	20-25
<b>Žemlje</b>						
Predpečene žemlje ali francoska štruca**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190*	-	15-20
Sladke žemlje, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170*	-	20-30
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	-	20-30
Predpečena francoska štruca, hlajena**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
* predgretje						
** upoštevajte navodila na embalaži						

Jed	Pribor	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Sto- pnja žara	Trajanje v min
<b>Žemlje, zamrznjene</b>						
Predpečene žemlje ali francoska štruca**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Luženo pecivo, oblikovani kosi**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Francoski rogljički, oblikovano testo	Univerzalni pekač	3		170-190	-	30-35
<b>Toast</b>						
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.

### 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  
četrti 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.

#### 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 poledenih 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 nastavitve. 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 predgrejte, 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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Pizza</b>					
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	25-35
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		-	-
<b>Zamrznjena pizza</b>					
Pizza s tankim dnom, 1 kos**	Rešetka	3		-	-
Pizza s tankim dnom, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza z debelim dnom, 1 kos**	Rešetka	3		-	-
Pizza z debelim dnom, 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
<b>Pikantni kolači &amp; pite</b>					
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	30-40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3		260-280*	10-15
Pirožki	Model za narastke	2		190-200	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	30-45
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 pribora

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

- Modeli na rešetki: višina 2
- Univerzalni pekač: višina 3

Sufleje lahko pripravite tudi v vodni kopeli v univerzalnem pekaču. Univerzalni pekač pri tem vstavite na višini 2.

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

### 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, na zgornji strani pa postanejo temnejše.

### 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 predgrijete, 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
-  Stopnja za pico
-  Funkcija coolStart

Narastki & sufleji	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Narastek, pikanten, pripravljeni dodatki	Model za narastke	2		200-220	30-50
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	40-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	50-60
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Rešetka	2		-	-
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	50-70
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	Modelčki za oblikovanje porcij	2		170-190	65-75

\* 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 9

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litrov vode. Maščoba, ki kaplja od pečenja, 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 počni.

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 najboljšo, 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.

#### 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.

#### 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.

#### 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 predgretje, 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. 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.













#### Nasveti

- Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili. Tako lahko mast odteka.
- Pri račjih prsih zarezite 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:

-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina
-  Funkcija coolStart

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Trajanje v min
<b>Piščanec</b>						
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	4		-	3*	15-20
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
<b>Raca &amp; gos</b>						
Raca, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
<b>Pura</b>						
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
* pečico 5 min ogrevajte						

## 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 izključeni, 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 1/2 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 9

### 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 počni.

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. 1/2 cm.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Nanjo vpliva tudi to, ali uporabljate pokrov ali ne. Če meso pripravljate v emailiranem 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 najboljšo, 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.

### 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.

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.

### 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:

-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Trajanje v min
<b>Svinjina</b>						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	110-130
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	-	70-80
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	70-90
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	5		-	2	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	5		-	3*	8-12
<b>Govedina</b>						
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje pečen (brez predgretja)	Rešetka	3		-	3	15-20
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	25-30
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-210	-	100-120
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-190	-	50-80
Jagnječji hrbet s kostmi**	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnječji kotlet	Rešetka	3		-	3	12-16
<b>Klobase</b>						
Klobase za žar	Rešetka	4		-	3	10-15
<b>Mesne jedi</b>						
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	60-70
* predgretje						
** brez obračanja						

## 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 zabadajte. 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 hrbtna 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.

Odvisno od velikosti in vrste ribe v univerzalni pekač vlijte največ 1/2 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.

### 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 vstavitve 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:

- □ Zgornje/spodnje gretje

- ☒ Žar s kroženjem zraka
- ☐ Žar, velika površina

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Trajanje v min.
<b>Ribe</b>						
Cela riba, npr. postrv, pribl. 300 g, pečena na žaru	Rešetka	2	☒	170-190	-	20-30
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr.: losos	Rešetka	2	☒	170-190	-	30-40
<b>Ribji fileji</b>						
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4	☐	-	1*	15-25
<b>Ribji kotleti</b>						
Ribji kotleti, 3 cm debeli**	Rešetka	4	☐	-	3	10-20
<b>Riba, zamrznjena</b>						
Ribji file, naraven	Zaprta posoda	2	□	210-230	-	20-30
Ribji file, popekanje	Rešetka	2	☒	200-220	-	45-60
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Univerzalni pekač	3	□	200-220	-	20-30
* predgretje						
** Univerzalni pekač na višini za vstavljanje 2						

## Zelenjava in priloge

Tu so vam na voljo informacije o pripravi zelenjave, pečene na žaru, krompirja in globoko zamrznjenih izdelkov iz krompirja.

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

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

### Priprava na eni ravni

Držite se navedb v tabeli.

### 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 tabeli 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. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitve. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

- ☒ 4D-vroči zrak
- ☐ Žar, velika površina
- ☒ Funkcija coolStart

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Trajanje v min
<b>Zelenjavne jedi</b>						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5	☐	-	3	10-15
* Upoštevajte navodila na embalaži.						



Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Trajanje v min
<b>Krompir</b>						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	45-60
<b>Izdelki iz krompirja, zamrznjeni</b>						
Krompirjeve polpete*	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Krompirjevi žepki, polnjeni*	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Kroketi*	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Ocvrt krompirček*	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Ocvrt krompirček, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	-	30-40
* Upoštevajte navodila na embalaži.						

## Jogurt

Z aparatom lahko sami pripravite jogurt.

### 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 segrejete 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.

Uporabljen način gretja:

- 4D-vroči zrak

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		40-45	8-9

## 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.

Način gretja vroč zrak Eco se uporablja za določitev energijskega razreda.

### Pribor

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

### Rešetka

Rešetka 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:

■  Vročni zrak eco■  Zgornje/spodnje gretje eco

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Kolači v modelih</b>					
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
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljiv model Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljiv model Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70
<b>Pecivo na pekaču</b>					
Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		150-170	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3		180-190	15-20
Kvašena pletenica, kvašeni venec	Plitvi pekač	3		160-170	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		160-180	15-20
<b>Drobno pecivo</b>					
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-25
Tortice	Plitvi pekač	3		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3		200-220	35-45
Piškoti	Plitvi pekač	3		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-180	25-35
<b>Kruh in žemljice</b>					
Mešani kruh, 1,5 kg	Globok štirikotni model	2		200-210	35-45
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-275	15-20
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190	15-20
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	20-30
<b>Meso</b>					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	110-130
<b>Riba</b>					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Pokrita 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li> <li>■ JEDI ZAPEČITE ZLATO IN NE PRETEMNO.</li> <li>■ Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.</li> </ul>
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekača enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.

## 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, ki jih je treba pred uporabo dobro oprati. 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:

- Ena rešetka: višina 3
- Dve rešetki: višini 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

Sadje, zelenjava in zelišča	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

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.

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 1/2, 1 ali 1 1/2 litrom. 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, posneto raztopino sladkorja (pribl. 400 ml za en 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 postavite na univerzalni pekač, pri čemer se ne smejo dotikati. V univerzalno ponev nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je opisano v tabeli.

### Po postopku vkuhanja

#### Sadje

Po nekaj časa s kratkimi razmiki nastajajo mehurčki. Aparat izključite takoj, ko se v vseh kozarcih tvorijo mehurčki. Po navedenem času naknadnega gretja vzemite kozarce iz pečice.

### Zelenjava


Po nekaj časa s kratkimi razmiki nastajajo mehurčki. Ko v vseh kozarcih za vlaganje nastajajo mehurčki, zmanjšajte temperaturo na 120 °C. Kakor je navedeno v tabeli, dovolite, da v kozarcih, ki jih hranite v zaprtem prostoru, še naprej nastajajo mehurčki. Po tem času izključite aparat ter izkoristite preostalo toploto še za nekaj minut, kakor je navedeno v tabeli.

Po vkuhanju izvemite kozarce iz pečice in jih postavite na čisto krpo. Vročih kozarcev ne polagajte na mrzlo ali vlažno podlago, saj lahko počijo. Pokrijte kozarce za vlaganje, da jih zaščitite pred prepihom. Sponke odstranite šele, ko so kozarci mrzli.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

Časi, ki so navedeni v nastavitveni tabeli, so le informacijske vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave. Nanje lahko vplivajo: sobna temperatura, število kozarcev, količina ter toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe se navezujejo na litrske okrogle kozarce. Preden zamenjate temperaturo ali izključite pečico, preverite, ali v kozarcih res nastajajo mehurčki. Postopek nastajanja mehurčkov se začne po pribl. 30–60 minutah.

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

Vkuhanje	Posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava, npr.: korenje	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				120	po mehurčkih: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
Zelenjava, npr.: kumarice	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
				-	Preostala toplota: 30
Koščičasto sadje, npr.: češnje, slive	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 35
				-	Preostala toplota: 35
Pečkato sadje, npr.: jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 25
				-	Preostala toplota: 25

### Vzhajanje testa

V aparatu bo kvašeno testo vzhajalo hitreje kot pri sobni temperaturi. Uporabite način gretja "Zgornje/spodnje gretje". 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).

#### Fermentacija testa

Upoštevajte nastavitve v tabeli in segrejte aparat. Posodo s testom postavite na rešetko.

Med postopkom fermentacije ne odpirajte vratc, saj lahko tako iz pečice uhaja vlažnost. Pokrijte testo z mokro krpo.

#### Fermentacija oblikovanih kosov

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

Če želite predgreti pečico, naj druga fermentacija poteka na toplem mestu izven pečice.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

- ☐ Zgornje/spodnje gretje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, lahko	Skleda	2	☐	Prva fermentacija	35-40	25-30
	Pekač	2	☐	Druga fermentacija	35-40	10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	Skleda	2	☐	Prva fermentacija	35-40	20-40
	Pekač	2	☐	Druga fermentacija	35-40	15-25

## Odmrzovanje

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

Za odtajevanje uporabite naslednje višine vstavitve:

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

Časovne navedbe v tabeli so le informacijske 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.

Vzemite zamrznjena živila iz embalaže in jih v primerni posodi položite na rešetko.

Jedi med kuhanjem 1- do 2-krat premešajte ali obrnite. Večje kose morate obrniti večkrat. Jed med pripravo razdelite oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.

Odtaljene jedi pustite počivati še 10 do 30 minut v zaprtem aparatu, da se temperatura izenači.

Uporabljen način gretja:

- ☉ 4D-vroči zrak

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
<b>Kruh, žemljice</b>					
Kruh & žemlje na splošno	Pekač	2	☉	50	40-70
<b>Kolač</b>					
Kolač, sočen	Pekač	2	☉	50	70-90
Kolač, suh	Pekač	2	☉	60	60-75

## Ohranjanje toplote

Jedi, ki so že pripravljene, lahko z načinom gretja "Zgornje/spodnje gretje" ohranite tople pri 70 °C. Tako preprečite tvorjenje kondenzata, zaradi česar vam tudi ni treba brisati notranjosti aparata.

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



## Priporočljiv sistem priprave jedi

Tabele so namenjene inštitutom 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.




### Biskvit z vodo















Biskvit z vodo na dveh ravneh: razstavljljive modele na rešetki razporedite enega nad drugim.

### 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

Jed	Pribor	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Trajanje v min
<b>Peka</b>					
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 nivoji	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**	30-40
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

### 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 vstavljanja	Način gretja	Stopenja žara	Trajanje v min.
<b>Peka na žaru</b>					
Peka toasta*	Rešetka	5		3	4-6
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4		3	25-30
* ne predgrevalite					
** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave					





A series of horizontal lines for writing.





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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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



9001283901  
970111