



Navodila za
uporabo

HSE720120





Da vam bo kuhanje v užitek prav tako kot hrana,

preberite ta navodila za uporabo. Tako boste spoznali vse tehnične prednosti vašega štedilnika.

Izvedeli boste tudi pomembne informacije o vaši varnosti. Spoznali boste posamezne dele vašega štedilnika. Vodili vas bomo po korakih nastavitve. Uporaba je prav enostavna.

V preglednicah so podane nastavitvene vrednosti in višine vstavljanja za mnogo običajnih jedi. Vse smo preizkusili v našem kuhalnem studiu.

Če bi prišlo do motenj, boste izvedeli, kako lahko sami odpravite manjše motnje.

Pri hitrem iskanju informacij vam bo pomagalo podrobno kazalo.

Želimo vam veliko zadovoljstva pri kuhanju.

Navodila za uporabo

HSE 720120

sl

9000527035

B-120190-01

Na kaj morate biti pozorni	6
Varnostna navodila	6
Vzroki poškodb	7
Postavitev in priklop	9
Za instalaterja	9
Vodoravna postavitev štedilnika	10
To je vaš novi štedilnik	11
Kuhalna plošča	12
Pečica	13
Pred prvo uporabo	17
Segrejte pečico	17
Segrevanje kuhališč	17
Čiščenje pribora	17
Nastavitev kuhališča	18
Nastavitve	18
Nastavitev pečice	19
Nastavitve	19
Hitro segrevanje	20
Nastavitve	20
Vzdrževanje in čiščenje	21
Čistilna sredstva	21
Zadnja stena pečice	22
Montaža in demontaža vrat pečice	23
Demontaža in montaža stekel vrat	25
Odstranitev ogrodja	26
Nasveti	26
Odprava motenj	27
Zamenjava luči za osvetlitev pečice na stropu	28

Zamenjava tesnila pečice	28
Servisna služba	29
Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	30
Kolači in pecivo	31
Nasveti za peko	36
Meso, perutnina, ribe	37
Nasveti v zvezi s peko in žarom	42
Narastki, gratinirane jedi, toast	43
Gotove jedi	44
Posebne jedi	46
Odtaljevanje	47
Presuševanje	47
Vkuhavanje	48
Akrilamid v živilih	50
Preizkusne jedi	51

Na kaj morate biti pozorni

Prosimo, da pazljivo preberete ta navodila za uporabo. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno.

Shranite navodila za uporabo. Ob oddaji aparata drugemu uporabniku mu priložite tudi navodila.

Poškodbe pri prevozu

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. Če pride pri prevozu do poškodb, aparata ne smete priklopiti.

Okolju prijazno odstranjevanje



Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2002/96/ES o ravnanju z odpadno električno in elektronsko opremo (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktiva pravno ureja recikliranje dotrajanih aparatov in velja v celotni Evropski uniji.

Varnostna navodila

Vroče površine



Ta aparat je primeren samo za uporabo v gospodinjstvu.

Aparat uporabljajte izključno za pripravo jedi.

Nikoli se ne dotikajte vročih kuhališč, notranjih površin pečice in grelnih elementov. Lahko se opečete!

Otrok ne puščajte blizu.

Vrata pečice previdno odprite. Lahko se dvigne vroča soprova.

V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nevarnost požara!

Nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov na kuhalni plošči. Tudi področje okoli kuhališč se lahko segreje. Nevarnost požara!

Priključnih kablov električnih aparatov ne smete pripreti z vročimi vrati pečice in ne smejo priti v stik z vročimi kuhališči. Izolacija kabla se lahko stopi. Nevarnost kratkega stika!

Pregreto olje in maščoba



Previdno ravnajte z jedmi, ki se pripravljajo z visokoodstotnimi alkoholnimi pijačami (npr. konjak, rum).

Alkohol pri visokih temperaturah izpari. V neugodnih pogojih se lahko alkoholni hlapi v notranjosti pečice vnamejo. Nevarnost opeklin!

Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola in previdno odprite vrata pečice.

Pregreto olje ali maščoba se hitro vname. Nevarnost požara!

Nikoli ne puščajte maščobe ali olja na vroči površini brez nadzora.

Če se olje vname, ognja nikoli ne gasite z vodo.

Ogenj nemudoma pokrijte s pokrovko ali krožnikom. Izklopite kuhališče. Pustite posodo na kuhališču, da se ohladi.

Popravila



Nestrokovna popravila so nevarna. Nevarnost udara električnega toka!

Aparat lahko popravlja samo ustrezno usposobljen tehnik iz pooblaščenega servisa.

Nikoli sami ne menjajte poškodovanega

priključnega voda. Udar električnega toka!

Povezovalni kabel lahko zamenja samo ustrezno usposobljen tehnik iz pooblaščenega servisa.

Ko je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

Pokličite pooblaščen servis.

Vzroki poškodb

Poškodbe kuhališča

Pazite na to, da npr. otroci, ki se igrajo, nikoli ne vklopijo kuhališč, ko so ta pokrita z okrasnimi pokrovi.

Kuhališča naj bodo suha. Slanica ali vlažna dna posod jih lahko poškodujejo.

Prekipelo jed takoj odstranite. Za jedi z veliko tekočine uporabljajte visoko posodo. Tako ne bo nič prekipelo.

Poškodbe pečice

Kuhališč ne vklapljajte, če na njih ni posode. Ne uporabljajte posode z neravnim dnom. Kuhališča se pregrevajo. Lahko rdeče žarijo.

Kuhališče ne pokrivajte z zaščitno folijo za štedilnik. Lahko pride do poškodb.

Področje med kuhališči se segreva, ko so kuhališča dlje časa vklopljena. To je tehnično pogojeno.

Na dno pečice ne potiskajte pekačev. Ne obložite je z aluminijasto folijo. Na dno pečice ne postavljajte posode.

Temperatura se lahko preveč poviša. Čas pečenja ne ustreza več in emajl se poškoduje.

V vročo pečico nikoli ne zlivajte vode. Emajl se lahko poškoduje.

Na pekač ne naložite preveč zelo sočnega sadnega kolača. Sadni sok lahko kaplja iz pekača in pušča madeže, ki jih ne morete več odstraniti. Zato raje uporabljajte globlji univerzalni pekač.

Na odprta vrata pečice ne stopajte in se ne usedite.

Poškodbe predala pečice

V predal pečice ne odlagajte vročih predmetov. Lahko se poškoduje.

Poškodbe sosednjih prednjih delov pohištva

Pečica naj se ohladi tako, da so vrata pečice zaprta. Tudi če le malo odprete vrata pečice, se lahko sosednji prednji deli pohištva v tem času poškodujejo.

Če je tesnilo pečice zelo zamazano, se vrata pečice pri obratovanju ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se bodo sčasoma poškodovali. Tesnilo mora biti čisto.

Postavitev in priklop

Priklop na električno omrežje

Priključitev na električno omrežje sme opraviti samo pooblaščen serviser. Upoštevati je treba predpise pristojnega dobavitelja električne energije.

V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve garancija ne velja.

Za instalaterja

Varnostni predpisi

Na strani namestitve mora biti večpolni ločevalnik s kontaktnim razmikom najmanj 3 mm. Pri priključitvi prek vtiča to ni potrebno, če je uporabniku omogočen dostop do vtiča.

Aparate, ki so opremljene z vtičem, lahko priklopite samo na varnostno vtičnico, ki je nameščena v skladu s predpisi.

Električna varnost: Štedilnik spada v zaščitni razred I in ga lahko uporabljate le z ozemljitvenim priključkom.

Za priključitev aparata uporabite kabel tipa H 05 VV-F ali enakovredni kabel.

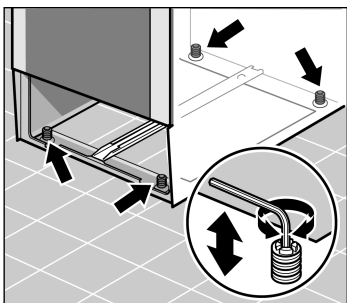
Vodoravna postavitev štedilnika

Štedilnik vedno postavite neposredno na tla.

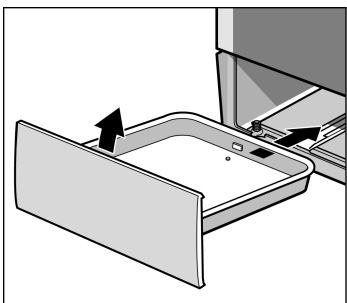
Štedilnik ima po višini nastavljive noge. Na ta način lahko podnožje dvignete za približno 15 mm.

1. Predal štedilnika izvlecite in povzdignite.

V notranjosti podnožja so spredaj in zadaj postavitvene noge.



2. Postavitvene noge po potrebi odvijte ali privijte s šestkotnim ključem, dokler ni štedilnik v vodoravnem položaju.

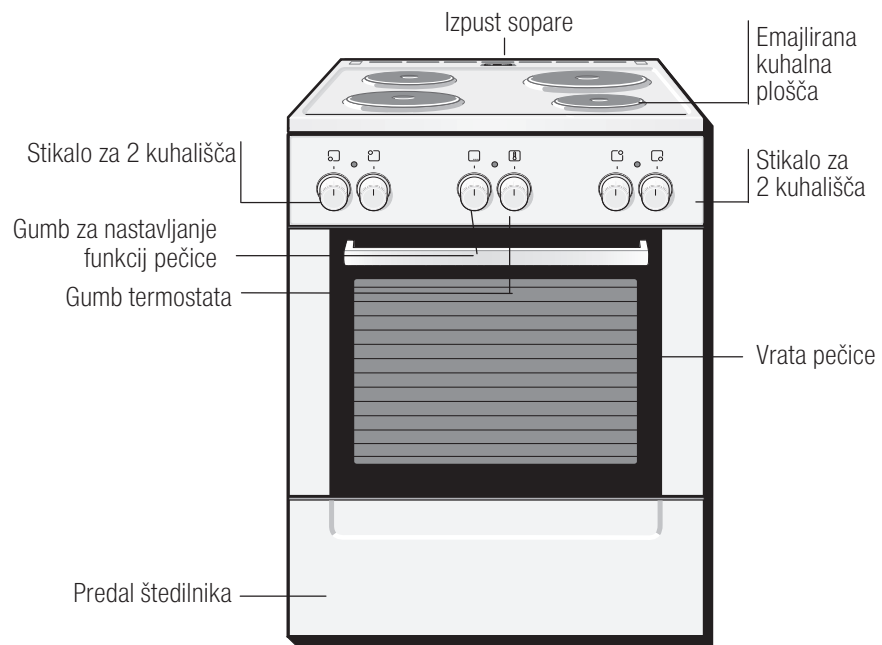


3. Ponovno vstavite predal štedilnika.

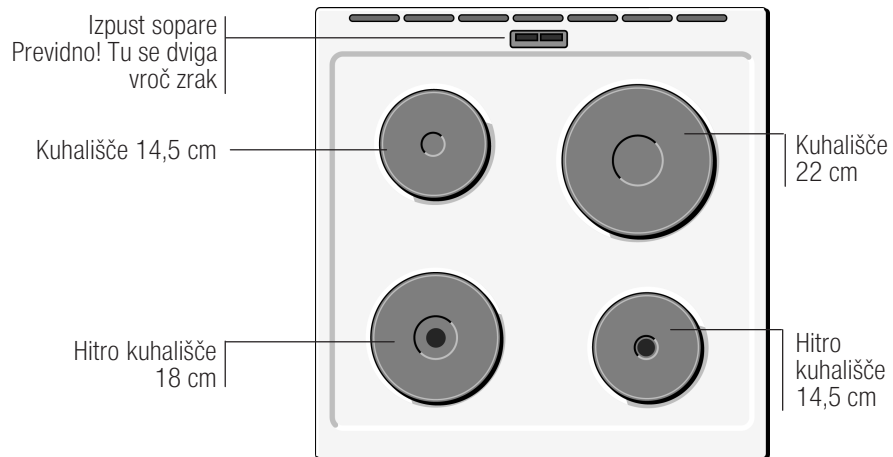
Stenska pritrditev

Da se štedilnik ne bi prevrnil, ga s priloženim kotnim profilom pritrdite na steno. Prosimo, upoštevajte navodila za stensko montažo.

To je vaš novi štedilnik



Kuhalna plošča

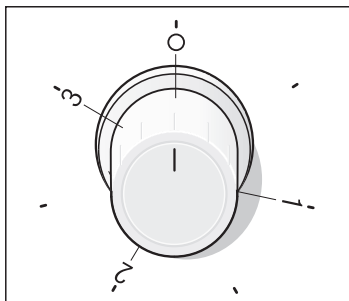


Hitra kuhališča z rdečo piko

Pri največji nastavitvi zelo hitro dosežejo potrebno temperaturo.

Stikalo za kuhališča

S stikali za kuhališča nastavite želeno kuhavno moč posameznih kuhališč.



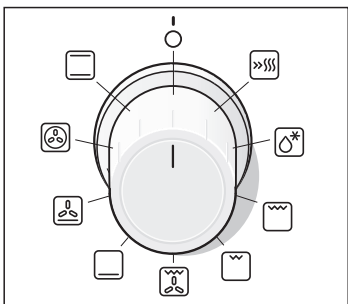
Položaji

0	Izklopljeno
Kuhalna moč ½	najmanjša moč
Kuhalna moč 3	največja moč

Stikalo za kuhališča lahko obrnete v desno ali v levo.

Pečica

Izbirno stikalo



Z izbirnim stikalom nastavite način gretja pečice. Izbirno stikalo lahko obrnete v desno ali v levo.

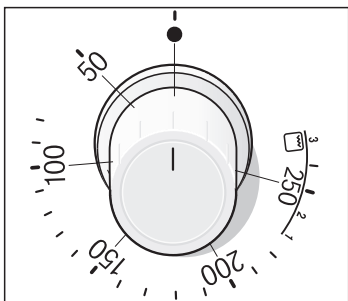
Nastavitve

0	Izklopljeno
Zgornje/ spodnje gretje	za kolače iz umešanega testa v modelih na eni ravnini, narastke, pusto pečenko iz govedine, teletine in divjačine
3D-vroč zrak*	za kolače in pico na dveh ravninah, za listnato testo in piškote tudi na treh ravninah in za presuševanje
vroč zrak intenzivna/ pica stopnja	za globoko zamrznjene jedi
Spodnje gretje	za dopeko in za vkuhanje
Obtočni žar	za peko velikih kosov mesa na žaru
Raven žar, manjše površine	za pečenje manjših količin na žaru
Raven žar velika površina	za pečenje več zrezkov, klobas, rib in popečenega kruha na žaru
Odtajevanje	za odtajevanje
Hitro segrevanje	za hitro segrevanje

*Način segrevanja, s katerim je bil določen razred energetske učinkovitosti po EN50304.

Ko nastavite izbirno stikalo, se prižge žarnica v pečici.

Temperaturni regulator



S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo ali pečenje na žaru. Temperaturni regulator zavrtite v desno.

Temperatura

•	Izklopljeno
50-270	Temperaturno območje v °C

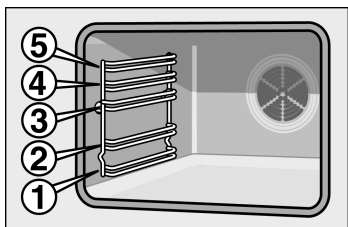
Žar

 Stopnja

nizka	1
srednja	2
visoka	3

Simbol na prikazovalniku sveti, ko se pečica segreva. V času, ko se pečica ne segreva, ugasne. Pri pečenju na žaru in obtočnem žaru simbol ne sveti.

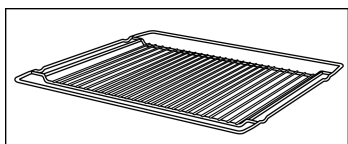
Pečica



Pribor lahko vstavite v pečico na 5 različnih nivojev.

Pribor lahko izvlečete do dveh tretjin dolžine, ne da bi se prevrnil. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.


Pribor

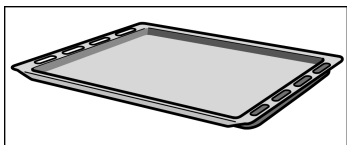


Pribor lahko naročite pri servisni službi ali v specializirani trgovini. Prosimo, navedite HEZ-število.

Rešetka HEZ 334000

za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in zamrznjene jedi.

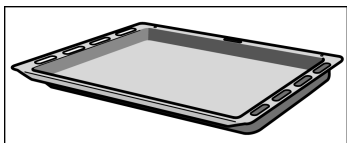
Rešetko vstavite tako, da je ukrivljeni del obrnjen navzdol .



Emajlirani pekač HEZ 331000

za kolače in piškote.

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



Emajlirana univerzalna ponev HEZ 332000

za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pri peki neposredno na rešetki jo lahko uporabite tudi kot posodo za lovljenje masti.

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

Dodatni pribor*

Rešetka HEZ334001	za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in zamrznjene jedi.
Vstavljena rešetka HEZ324000	za jedi na žaru. Rešetko vedno postavite v univerzalno ponev. Tja se bo odcejala mast in sok iz mesa.
Univerzalna ponev HEZ332010 s premazom proti prijemanju	Iz univerzalne ponve z lahko vzamete sočne kolače, peciva, zamrznjene jedi in velike pečenke.
Pekač za žar HEZ325000	za pečenje na žaru namesto na rešetki ali kot zaščita proti brizganju za pečico.
Emajlirani pekač HEZ331010 s premazom proti prijemanju	Iz pekača z lahko vzamete kolače in piškote.
Pekač za pico HEZ317000	za pico, zamrznjene izdelke in velike kolače.
Steklena ponev HEZ336000	Globok pekač iz stekla, ki je primeren tudi kot posoda za serviranje.
Stekleni pekač HMZ21GB	za dušene jedi in narastke, ki se pripravljajo v pečici.
Kovinski pekač HEZ6000	je namenjen ovalnemu kuhališču na steklokeramični kuhalni plošči. Pekač je na zunanji strani emajliran in na notranji zaščiten s premazom proti prijemanju.
XXL-pekač HEZ390800	za velike količine kot npr. več rib. Pekač je na zunanji strani iz granitnega emajla z ognjevarnim steklenim pokrovom. Stekleni pokrov se lahko uporablja kot model za gratiniranje.

Dodatni pribor*

Opečnat pekač HEZ327000	Opečnat pekač je še posebej primeren za pripravo kruha, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljivo dno. Opečnat pekač je vedno treba segreti na priporočeno temperaturo.
Profesionalna ponev z rešetko HEZ333000	za pripravo večjih količin.
Pokrovka za profesionalno ponev HEZ333001	zato postane profesionalna ponev profesionalni pekač
2-kratni teleskopski izvlek HEZ338200	Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnili.
3-kratni teleskopski izvlek HEZ338300	Z izvlečnimi vodili na nivojih 2, 3 in 4 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnili.
3-kratni teleskopski popolni izvlek HEZ338305	Z izvlečnimi vodili na nivojih 2, 3 in 4 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnili.
Pokrivna plošča HEZ319900	Tudi med delovanjem pečice mora biti odprta.
Zaščitna rešetka	Zaščitna rešetka se pritrdi na vrata pečice. Preprečuje, da bi se majhni otroci dotikali vročih vrat pečice. Zaščitno rešetko lahko naročite pri servisni službi pod kataložno številko 469 088.
Samočistilni stranski steni HEZ339020	Stranski steni se čistita samodejno med delovanjem pečice.

* Obsežno ponudbo pribora za vaš štedilnik najdete tudi v naših prospektih in na internetu. Dodatni pribor lahko kupite pri specializiranem trgovcu.

Pred prvo uporabo


V tem poglavju najdete, kaj vse je treba narediti pred prvo uporabo pečice.

Pečico segrejte in očistite pribor. Preberite varnostna navodila v poglavju "Na kaj morate biti pozorni".

Segrejte pečico

Postopek

Da bi odstranili vonj po novem, segrejte prazno pečico z zaprtimi vrati.

1. Gumb za nastavljanje funkcij pečice namestite na .
2. Gumb termostata namestite na 240 °C.

Po 60 minutah izklopite gumb za nastavljanje funkcij pečice.

Segrevanje kuhališč

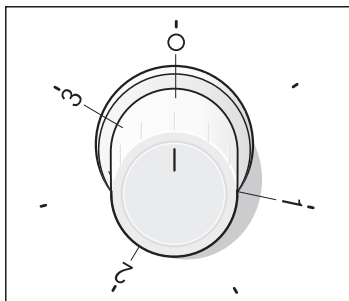
Tri minute segrevajte kuhališča (eno za drugim in brez posod na njih) z največjo kahalno močjo. Tako bo odpravljen vonj po novem.

Čiščenje pribora

Pred uporabo je treba pribor temeljito očistiti s čistilno mešanico in krpo.

Nastavitev kuhališča

Nastavitve



S stikali za kuhališča nastavite zeleno kahalno moč kuhališč.

- 0 = kuhališče izklopljeno
- 1/2 = najmanjša kahalna moč
- 3 = največja kahalna moč

Segrevanje	1/2 ali 1	v odvisnosti od količine
Kuhanje	3	Zavretje
	1	Nadaljnje kuhanje/po potrebi na višji ali nižji stopnji moči
Pečenje	3	Segrevanje maščobe/Popeka
	2	Nadaljnje pečenje

Nasveti

Ko kuhališče nastavite, sveti kontrolna lučka.


Stikalo za kuhališča lahko obrnete v desno ali v levo.

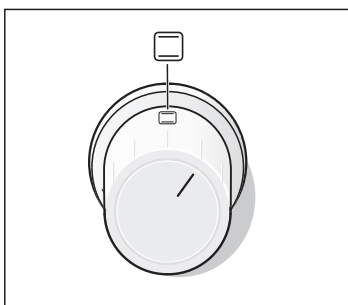
Nastavitev pečice

Nastavitev pečice je s pomočjo gumba za nastavljanje funkcij pečice in gumba termostata čisto enostavna.

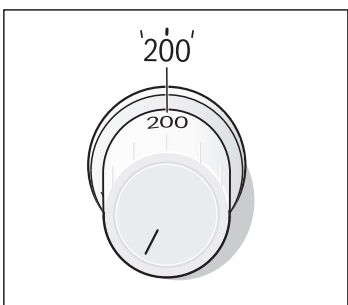
V poglavju Preglednice in nasveti najdete za veliko jedi podatek o primernem načinu gretja in temperaturi.

Nastavitve

Primer:
Zgornje/spodnje gretje ,
200 °C



1. Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem izberite temperaturo ali pečenje na žaru.

Izklop

Ko je jed pečena, izključite izbirno stikalo.

Sprememba nastavitev

Temperaturo ali stopnjo pečenja na žaru lahko kadarkoli spremenite.

Hitro segrevanje

Z njim lahko zelo hitro segrejete pečico.

Nastavitve

1. Izbirno stikalo nastavite na hitro segrevanje .
2. S temperaturnim regulatorjem izberite želeno temperaturo.

Pečica začne delovati čez par sekund. Signalna lučka nad simbolom sveti.

Hitro segrevanje je končano

Kontrolna lučka ugasne.

Dajte hrano v pečico in nastavite pečico.

Vzdrževanje in čiščenje

Nikoli ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.



Čistilna sredstva

Zunanost naprave	Mehka krpa, namočena v milnico.
Emajlirana kuhalna plošča	Vroča voda in čistilno sredstvo. Osušite z mehko krpo.
Kuhalna plošča	Abrazivno sredstvo, npr. Vim, Cif ali čistilne gobice. Kuhalno ploščo nato na kratko segrejte, da se posuši. Vlažne plošče sčasoma zarjavijo. Na koncu nanesite negovalno sredstvo. Prekipelo jed in ostanke hrane vedno takoj obrišite.
Kuhališča na kuhalni plošči	Rumeno do modro mavrično razbarvanje kuhališč na kuhalni plošči lahko odstranite s sredstvom za nego jekla (npr. "Stahl-Fix" ali "Sidel"). Za to ni treba uporabiti abrazivnih sredstev ali strgal.
Dno pečice, strop in stranske stene	Vroča čistilna mešanica ali kisova voda. Pri močni zamazanosti: Čistilo za pečice; uporabite le, ko je pečica mrzla. Nikoli ne uporabljajte na zadnji steni.
Stekleni pokrov na žarnici v pečici	Vroča milnica.
Tesnilo	Vroča milnica.
Ogrodje	Vroča čistilna mešanica
Steklo vrat	Čistilo za steklo.
Spodnji predal	Vroča milnica.
Pribor	Namočite v vroči milnici. Očistite s krtačo ali z gobo za čiščenje.

Zadnja stena peči

Zadnja stena v pečici se čisti samodejno. Obložena je z visokoporozno keramiko. Ta plast absorbira in razgradi brizganje pečenja in pečenk, med samim delovanjem pečice. Višja ko je temperatura in dalj ko se uporablja pečica, tem boljši je rezultat.

Če je zamazanost tudi po večkratni uporabi vidna, naredite naslednje:

Najprej očistite emajlirane površine v pečici. Nato nastavite 3D-vroči zrak  ali zgornje in spodnje gretje .

Prazno pečico segrevajte pribl. 2 uri pri najvišji temperaturi.

Keramična obloga se bo regenerirala. Rjavkaste ali bele ostanke lahko odstranite z vodo in mehko gobo.

Manjše poškodbe barve obloge nimajo na samočiščenje nobenega vpliva.

Pomembni nasveti

Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Ta bodo opraskala oz. uničila visokoporozno plast.

Zadnje stene nikoli ne čistite s sredstvom za čiščenje pečice.

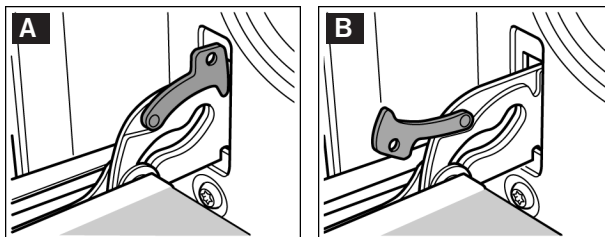
Če na zadnjo steno nehote pride sredstvo za čiščenje pečice, ga takoj odstranite z gobo in zadosti vode.

Montaža in demontaža vrat pečice

Za lažje čiščenje pečice in demontažo šip v vratih lahko vrata aparata snamete.

Tečaji vrat pečice imajo zaporna vzvoda. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (Slika A), so vrata pečice zavarovana. Ne morete jih sneti.

Ko sta zaporna vzvoda za snemanje vrat odprta, sta tečaja zavarovana. Ne morete jih zapreti (Slika B).

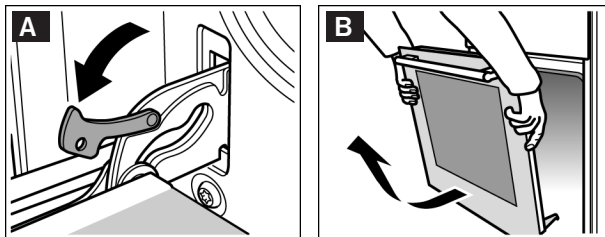


Nevarnost poškodb! Ko sta tečaja nezavarovana, se vrata zaprejo z večjo močjo.

Pazite, da sta zaporna vzvoda vedno popolnoma zaprta oz. pri snemanju vrat popolnoma odprta.

Demontaža vrat

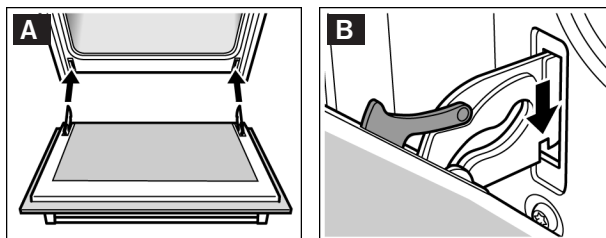
1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (Slika A).
3. Vrata pečice zaprite do omejevalnika (Slika B). Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Malo jih priprite in nato izvlecite.



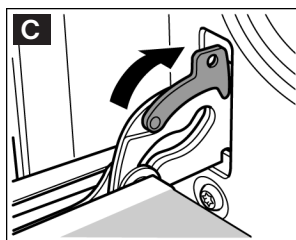
Montaža vrat

Vrata pečice v obratnem vrstnem redu ponovno namestite.

1. Pri namestitvi vrat pečice pazite, da vstavite oba tečaja naravnost v odprtino (Slika A).
2. Zareza na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (Slika B).



3. Oba zaporna vzvoda spet zaprite (Slika C). Zaprite vrata pečice.

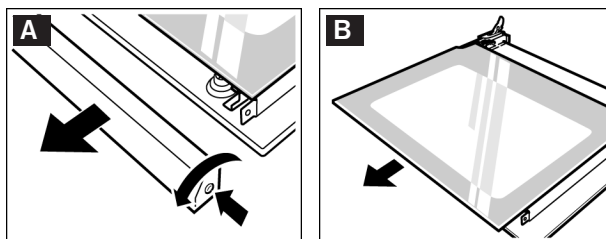


⚠ Nevarnost poškodb! Če se vrata nehote snamejo, ali pa se tečaj zapre, z roko ne segajte vanj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vrat

Stekla na vratih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

1. Snemite vrata pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratih pečice. V ta namen odvijte vijake levo in desno. (Slika A)
3. Privzdignite in izvlecite steklo. (Slika B)



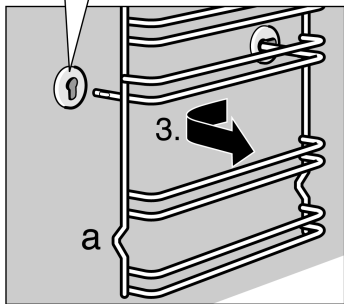
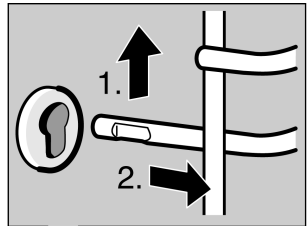
Steklo očistite s čistilom za steklo in mehko krpo.

Ne uporabljajte agresivnih ali grobih čistil in strgala za steklo. Steklo se lahko poškoduje.

4. Steklo vstavite poševno nazaj. Gladka površina mora biti na zunanji strani.
5. Namestite pokrov in ga privijte.
6. Obesite vrata pečice.

Pečico lahko ponovno uporabite šele potem, ko so stekla pravilno nameščena.

Odstranitev ogrodja



Ogrodje lahko odstranite in ga očistite.

Odstranitev ogrodja:

1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in odstranite.
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej in ga odstranite.

Ogrodje očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico ali s krtačo.

Namestitev ogrodja:

Ogrodje najprej vstavite v zadnjo pušo. Malo ga pritisnite nazaj in nato natakните v prednjo pušo.

Ogrodje se lahko namesti na desno in levo stran (ni razlike). Izboklina (a) mora biti zmeraj spodaj.

Nasveti

Emajl se lahko pri visoki temperaturi v pečici zažge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima nikakršnega vpliva na funkcijo. Takšna razbarvanja nikoli ne poskušajte očistiti z blazinicami za čiščenje ali močnimi čistili.

Robovi tankih pekačev se nikoli ne morejo popolnoma emajlirati. Zato so lahko hrapavi. Zagotovljena je protikorozijska zaščita.

Odprava motenj

Če pride do motnje, je to pogosto le manjša motnja. Preden pokličete pooblaščen servis, upoštevajte naslednja navodila.

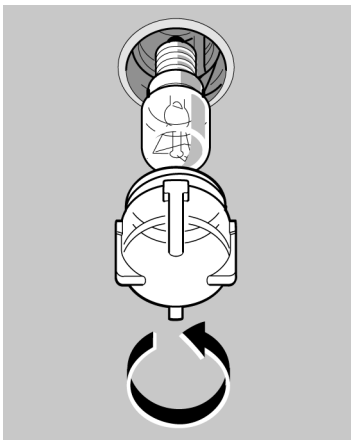
Napaka	Možni vzroki	Nasveti/pomoč
Aparat ne deluje.	Varovalka je v okvari	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za štedilnik v redu.
	Izpad električne energije	Preverite, ali kuhinjska luč dela.

Popravila lahko izvedejo samo ustrezno usposobljeni tehniki iz pooblaščenega servisa.

Nestrokovna popravila aparata lahko privedejo do večje nevarnosti.

Zamenjava luči za osvetlitev pečice na stropu

Postopek



Če luč za osvetlitev pečice ne dela, jo je treba zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice, 25 W, dobite pri pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini. Navedite E-številko in FD-številko vašega aparata. Uporabite le te žarnice.

1. Izklopite varovalko štedilnika v omarici z varovalkami.
2. Položite krpo za posodo v mrzlo pečico, da bi preprečili poškodbe.
3. Pokrov svetilke v notranjosti pečice odvijte v levo stran.
4. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.
5. Pokrov svetilke ponovno privijte.
6. Odstranite krpo za posodo in varovalko ponovno vklopite.

Zamenjava steklenega pokrova

Poškodovan stekleni pokrov je treba zamenjati. Stekleni pokrov dobite pri pooblaščenem servisu. Navedite E-številko in FD-številko vašega aparata.

Zamenjava tesnila pečice

Če je tesnilo pečice dotrajano, naj ga zamenja strokovnjak iz pooblaščenega servisa. Zaradi dotrajanega tesnila pečice lahko pride do velikih izgub energije. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo.

Servisna služba

Za morebitna popravila vašega aparata vam je na voljo naš pooblaščen servis. Naslov in telefonsko številko vam najbližjega pooblaščenega servisa boste našli v telefonskem imeniku. Tudi navedeni servisni centri vam bodo z veseljem povedali za pooblaščen servis v vaši bližini.

E-številka in FD-številka

Ko se obračate na naš pooblaščen servis, se sklicujte na E-številko in FD-številko aparata. Napisno tablico s številko najdete desno, bočno na vratih pečice. Da vam v primeru motnje ni treba dolgo časa iskati, lahko podatke aparata vpišete sem.

E-št.	FD
-------	----

Pooblaščen servis 📞

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj najdete izbor jedi in optimalne nastavitve za pripravo jedi. Svetovali vam bomo, kateri način gretja in kolikšna temperatura sta najprimernejša za vašo jed. To poglavje vsebuje tudi podatke o priboru in navodila, na katero višino ga je treba vstaviti. Prav tako so vam na voljo nasveti glede posode in priprave.

Napotki

Vrednosti v preglednici veljajo, če jed vstavite v hladen aparat. Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah.

Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor, ki ga ne potrebujete.

Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.

Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas pečenja je odvisen od kakovosti in sestave živil.

Uporabljajte priloženi pribor. Dodaten pribor je na voljo v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.

Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

Kolači in pecivo

Peka na eni ravnini

Kolači bodo najboljši, če jih pečete na eni ravnini z zgornjim in spodnjim gretjem ☐.

Ko pečete z vročim zrakom ☉:

Kolači v modelih, nivo vstavitve 2,
kolači na pekaču, nivo vstavitve 3.

Peka na več ravneh

Uporabite 3D-vroč zrak ☉.

Peka na 2 ravneh:

univerzalna ponev na nivoju vstavitve 3

pekač na nivoju vstavitve 1.

Peka na 3 ravneh:

Pekač na nivoju vstavitve 5,

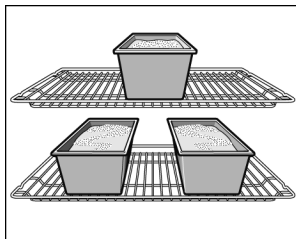
univerzalna ponev na nivoju vstavitve 3,

pekač na nivoju vstavitve 1.

Pekači, ki jih vstavite ob pečico ob istem času, morajo biti tudi ob istem času gotovi.

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

Ko pečete s 3 pravokotnimi modeli istočasno, jih razporedite po rešetki, kot kaže slika.



Pekači

Najbolj primerni so temni kovinski pekači. Pri svetlih modelih iz tankostenske kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.

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












Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva.













Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavelost enakomerna. Če je potrebno, naslednjič nastavite višjo temperaturo.


















Če pečico pred vlaganjem segrevate, skrajšajte čas peke za 5 do 10 minut.

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

Kolači v modelih	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Kolač iz umešanega testa, enostaven	Model venca/ podolgovati model	2		160-180	40-50
	3 pravokotni modeli	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fin	Model venca/ podolgovati model	2		150-170	60-70
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za sadno torto	2		150-170	20-30
Fini sadni kolači, umešano testo	Tortni model/ model za šarkelj	2		160-180	50-60
Biskvitno testo	temen tortni model	2		160-180	30-40
Jedi iz krhkega testa z robom	temen tortni model	1		170-190	25-35
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa*	temen tortni model	1		170-190	70-90
Švicarska pita	Pekač za pico	1		220-240	35-45
Pikantni kolači*	temen tortni model	1		180-200	50-60
Pica, tanko testo, malo nadeva, predgrevanje	Pekač za pico	1		250-270	10-15

* Kolače pustite v izklopljeni in zaprti pečici pribl. 20 minut, da se ohladijo.

Kolači na pekaču	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Umešano testo s suhim nadevom	Pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Umeš. testo s sočnim nadevom (sadje)	Univerzalen pekač	3		170-190	40-50
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	50-60
Švicarska pita	Univerzalen pekač	2		210-230	40-50
Biskvitna rolada, predgrevanje	Pekač	2		190-210	15-20
Pletenica iz 500 g moke	Pekač	2		160-180	30-40
Božični kolač iz 500 g moke	Pekač	3		160-180	60-70
Božični kolač z rozinami iz 1 kg moke	Pekač	3		150-170	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalen pekač	2		180-200	55-65
Pica	Pekač	2		220-240	15-25
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	35-45






Drobno pecivo	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Brizgano pecivo predgrevanje	Pekač	3		140-150	30-40
	Pekač	3		140-150	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		140-150	30-45
	Univerzalen pekač + 2 pekača	1+3+5		130-140	35-50
Piškoti	Pekač	3		140-160	15-25
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		130-150	25-35
	Univerzalen pekač + 2 pekača	1+3+5		130-150	30-40
Makroni	Pekač	2		110-130	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		100-120	35-45
	Univerzalen pekač + 2 pekača	1+3+5		100-120	40-50
Španski vetrci	Pekač	3		80-100	130-150
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	2		200-220	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	25-35
	Univerzalen pekač + 2 pekača	1+3+5		160-180	35-45
Kvašeno pecivo	Pekač	3		180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		170-190	25-35

Kruh in žemljice

Pri peki kruha predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

Nikoli ne ulivajte vode v vročo pečico.

Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalno ponev nad pekač.

Kruh in žemljice	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Kvašen kruh iz 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2		270	8
				200	35-45
Kruh iz kislega testa iz 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2		270	8
				200	40-50
Žemljice brez predgrevanja	Pekač	3		210-230	20-30
Žemljice iz kvaš. testa, sladke	Pekač	3		170-190	15-20
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		160-180	20-30

Nasveti za peko

Peči želite po svojem receptu.

V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.

Tako boste ugotovili, ali je kolač pečen.

Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcom zabodite v najvišje mesto kolača. Če na zobotrebцу ni zalepljenega testa, je kolač pečen.

Kolač se sesede.

Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.

Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.

Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.

Kolač je spodaj pretemen.

Potisnite ga globje v pečico, izberite nižjo temperaturo in kolač pecite malo dlje.

Kolač je presuh.

Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.

Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) lepo izgleda, vendar je njegova notranjost lepljiva (prepreden s sledmi vode).

Pecivo je neenakomerno porjavelo.

Sadno pecivo je spodaj presvetlo.

Sadni sok teče čez rob.

Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.

Pri peki ste uporabili več ravnin. Pecivo na zgornjem pekaču je temnejše kot na spodnjem.

Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.

Naslednjič uporabite manj tekočine in pecite malo dlje, vendar na nižji temperaturi. Pri kolačih s sočnim nadevom, testeno dno specite vnaprej. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in nato premažite z nadevom. Pri tem upoštevajte recept in čas peke.

Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z zgornjo in spodnjo toploto ☐ na eni ravnini. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.

Naslednjič vstavite pecivo eno ravnino nižje.

Naslednjič uporabite globljo univerzalno ponev, če je na voljo.

Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.

Za peko na več ravninah vedno uporabite vroč zrak ☉. Pekači, ki jih vstavite ob pečico ob istem času, morajo biti tudi ob istem času gotovi.

Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

Meso, perutnina, ribe

Nasveti za posodo

Uporabljate lahko vsako temperaturno obstojno posodo. Za velike pečenke je primerna tudi univerzalna ponev.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Pokrov se mora prilegati pekaču in se dobro zapirati.

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

Pri pekačih iz legiranega jekla je lahko meso nekoliko manj pečeno, saj manj porjavi. Podaljšajte čas priprave jedi.

Posodo postavite na sredo rešetke.

Posoda brez pokrova = nepokrita
Posoda s pokrovom = pokrita

Vročo stekleno posodo odložite na suho podložko.
Če je podlaga vlažna ali mrzla, lahko steklo poči.

Nasveti za peko

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. ½ cm tekočine. Za pripravo dušene pečenke dodajte malo več tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1-2 cm tekočine. Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Ko pripravljate meso v emajliranem pekaču, dodajte malo več tekočine kot pri stekleni posodi. Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Meso se peče počasneje in manj porjavi. Nastavite na višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Nasveti v zvezi z žarom

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Pri peki na žaru pečico predgrevalite pribl. 3 minute, preden vstavite jed za peko na žaru.

Kose položite neposredno na rešetko. Najboljši kosi nastanejo na osrednjem delu rešetke. Na višini 1 vstavite univerzalno ponev. Ponev prestra sokove mesa in pečica ostane čistejša.

Pekača ali univerzalne ponve ne vstavljajte na višino 4 ali 5. Zaradi močne vročine se lahko skrivita in se pri jemanju iz notranjosti aparata poškodujeta.

Na žaru pecite čim bolj enako debele kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni. Zrezke posolite šele po peki na žaru.

Kose mesa obrnite po ⅔ navedenega časa.

Grelnik žara se neprestano vklaplja in izklaplja. To je običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljenega stopnje žara.

















Meso

Na polovici peke obrnite kose mesa.

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

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

Pri svinjini najprej navzkrižno zarezite kožo in položite meso s kožo (če je ne boste odstranili) na spodnji strani v posodo.

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje peke/priprave v minutah
Govedina						
Dušena goveja pečenka	1,0 kg	zaprta	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveji file, srednje pečen	1,0 kg	odprta	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprta	1		210-230	50
Zrezki debeline 3 cm, srednje pečeni		Rešetka + univerzalen pekač	5+1		3	15
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprta	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjina						
Pečenka brez kože (npr. zatilje)	1,0 kg	odprta	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečenka s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprta	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Prekajena rebra s kostmi	1,0 kg	zaprta	2		210-230	70
Jagnjetina						

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje peke/priprave v minutah
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprta	1		150-170	120
Pečenka iz mletega mesa	Iz 500 g mesa	odprta	1		170-190	70
Klobasice		Rešetka + univerzalen pekač	4+1		3	15

Perutnina

Teže v preglednici veljajo za nepolnjeno perutnino, pripravljeno za peko.

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite univerzalno ponev na višini 1. Ponev ulovi sokove mesa in pečica ostane čistejša.




Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili, da lahko odteka mast.

Perutnino položite najprej tako, da bodo prsa obrnjena navzdol. Po izteku $\frac{2}{3}$ navedenega časa peke obrnite.

Koščke mesa, puranjo zvito pečenko ali puranja prsa obrnite po polovici navedenega časa. Deli perutnine po izteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.

Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Perutnina	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje peke/priprave v minutah
Piščanec, cel	1,2 kg	Rešetka	2		190-210	50-80
Kokoš, cela	1,6 kg	Rešetka	2		210-230	80-90
Piščanec, razpolovljen	po 500 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Deli piščanca	po 300 g	Rešetka	3		200-220	30-40
Raca, cela	2,0 kg	Rešetka	2		170-190	90-100





Perutnina	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje peke/priprave v minutah
Gos, cela	3,5 - 4 kg	Rešetka	2		160-170	110-130
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Zgornji deli puranjih beder	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

Riba

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodatno univerzalno ponev na višino 1. Ponev prestreže tekočino in pečica ostane čistejša.

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

Cele ribe ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v enakem položaju kot v vodi, s hrbtno plavutjo navzgor. Koščki krompirja ali ognjevarna posodica v trebuhu ribe ohranjajo pokončni položaj ribe.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje v minutah
Riba, cela	po pribl. 300 g	Rešetka	2		3	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Ribji kotlet, debeline 3 cm		Rešetka	3		2	20-25

Nasveti v zvezi s peko in žarom

V tabeli ni podatka za težo vaše pečenke.

Kako lahko ugotovite, ali je pečenka gotova.

Pečenka je pretemna in skorja mestoma zažgana.

Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana.

Pečenka izgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena.

Pri polivanju pečenke nastaja vodna para.

Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.

Uporabite termometer za meso (dobite ga v specializiranih trgovinah) ali pa napravite "poskus z žlico". Z žlico pritisnite na pečenko. Če čutite, da je pečenka trdna, pomeni, da je gotova. Če se podaja, potrebuje še nekaj časa.

Preverite vstavno višino in temperaturo.

Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.

Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine.







To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat.

Narastki, gratinirane jedi, toast

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodatno univerzalno ponev na višino 1. Pečica ostane čistejša.

Posodo vedno postavite na rešetko.

Stopnja zapečenosti narastka je odvisna od velikosti posode in višine narastka. Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost.














Narastki	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	40-50
Testeninski narastek	Model za narastke	2		210-230	30-40
Kromp. narast., sur. sestavine, visok največ 4 cm	1 model za narastke	2		160-180	60-80
	2 modela za narastke	1+3		150-170	65-85
Popečen toast, 4 kosi	Rešetka	4		3	7-10
Popečen toast, 12 kosov	Rešetka	4		3	5-8






Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Ko pribor obložite s papirjem za peko, pazite, da je primeren za te temperature. Velikost papirja prilagodite jedi.

Rezultat priprave jedi je zelo odvisen od živil. Že surova živila so lahko rjave in neenakomerne barve.

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje peke (v minutah)
Pica, globoko zamrznjena					
Pica s tankim testom	Univerzalna ponev	2		190-210	15-20
	Univerzalna ponev + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica z debelim testom	Univerzalna ponev	2		170-190	20-30
	Univerzalna ponev + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pica bageta	Univerzalna ponev	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalna ponev	3		180-200	10-20
Pica, ohlajena, predgrevanje	Univerzalna ponev	1		180-200	10-15
Izdelki iz kromp., globoko zamrznjeni					
Pomfrit	Univerzalna ponev	3		190-210	20-30
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalna ponev	3		190-210	20-25
Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalna ponev	3		190-210	15-25
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bageta	Univerzalna ponev	3		190-210	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalna ponev	3		200-220	10-20

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje peke (v minutah)
Pekarski izdelki, delno pečeni					
Delno pečene žemljice ali bageta	Univerzalna ponev	3		190-210	10-20
	Univerzalna ponev + rešetka	3+1		160-180	20-25
Polpeti, globoko zamrznjeni					
Ribje palčke	Univerzalna ponev	2		200-220	10-15
Piščančje palčke, medaljončki	Univerzalna ponev	3		190-210	10-20
Zavitek, globoko zamrznjen	Univerzalna ponev	3		190-210	30-40

Posebne jedi

Aparat lahko nastavite na temperaturo od 50 do 270 °C. Pri 50 °C vam lahko kremni jogurt uspe tako dobro kot rahlo kvašeno testo.



Jogurt

Zavrite mleko (3,5% maščobe) in ga ohladite na 50 °C. Vmešajte 150 g jogurta. Nalijte v skodelice ali čaše Twist-Off in pokrito postavite na rešetko. 5 minut predgrevajte na 50 °C. Nato pripravite, kot je navedeno.

Vzhajanje kvašenega testa

Kvašeno testo pripravite kot običajno. Dajte v toplotno obstojno keramično posodo in pokrijte. Notranjost aparata predgrevajte 5 minut. Izklopite aparat in pustite testo v njem vzhajati.

Priprava

Jed	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave
Jogurt	Skodelice ali čaše Twist-Off postavite na rešetko	1		50	6-8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojna posoda	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrejte na 50 °C, izklopite aparat, postavite kvašeno testo v pečico	5 min 20-30 min


Odtaljevanje

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

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Čas odtajevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Perutnino položite na krožnik tako, da bodo prsa obrnjena navzdol.

Zamrznjena hrana	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C
npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostalo pecivo	Rešetka	2		temperaturni regulator mora biti izklopljen

Presuševanje





Za presuševanje uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo ter ga/jo temeljito operite.

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

Vstavite univerzalno ponev na nivoju 3, rešetko na nivoju 1.

Obložite univerzalno ponev in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite. Posušeni izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

Jed	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
600 g jabolčnih kolobarjev	1+3		80	pribl. 5
800 g hruškovih krhljev	1+3		80	pribl. 8
1,5 kg češpelj ali sliv	1+3		80	pribl. 8-10
200 g očiščenih kuhinjskih začimb	1+3		80	pribl. 1½

Vkuhavanje

Priprava

Kozarci in gumice morajo biti čisti in v brezhibnem stanju. Po možnosti uporabljajte enako velike kozarce. Podatki v preglednici veljajo za okrogle enolitrske kozarce.

Pozor! Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrov lahko počí.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

Napolnite kozarce s sadjem ali z zelenjavo. Po potrebi še enkrat obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov. Zaprite kozarce s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

V tabeli so podane orientacijske vrednosti. Nanje lahko vpliva temperatura v prostoru, število kozarcev ter količina in toplota vsebine kozarca. Preden preklopíte na nižjo temperaturo oz. izklopíte aparat, se prepričajte, da je vsebina v kozarcih zavrela.

Kako nastaviti

1. Vstavite univerzalno ponev v višini 2. Kozarce postavite tako, da se ne dotikajo.
2. V univerzalno ponev vlijte pol litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vrata pečice.
4. Obrnite izbirno stikalo v položaj za spodnje gretje .
5. Temperaturni regulator nastavite na 170 do 180 °C.

Vkuhavanje sadja

Po približno 40 do 50 minutah se začnejo pogosto dvigati mehurčki. Izklopite pečico.

Po 25 do 35 minutah dogrevanja vzemite kozarce iz aparata. Pri daljšem hlajenju v aparatu se lahko začnejo razvijati mikroorganizmi, ki pospešujejo kisanje vkuhanega sadja. Izklopite pečico.

Sadje v enolitrskih kozarcih	Ob kipenju	Dogrevanje
Jabolka, Ribez, Jagode	izklopite	pribl. 25 minut
Češnjice, Marelice, Breskve, Kosmulje	izklopite	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, Hruške, Slive	izklopite	pribl. 35 minut

Vkuhavanje zelenjave

Takoj ko prične vsebina v kozarcih kipeti, znižajte temperaturo na približno 120 do 140 °C za približno 35 do 70 minut glede na vrsto zelenjave. Nato izklopite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	Ob kipenju	Dogrevanje
Kumare	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični ohrovt	pribl. 45 minut	pribl. 30 minut
Fižol, Koleraba, Rdeče zelje	pribl. 60 minut	pribl. 30 minut
Grah	pribl. 70 minut	pribl. 30 minut

Jemanje kozarcev iz pečice

Vročih kozarcev ne odlagajte na hladno ali mokro podlago. Sicer lahko počijo.

Akrilamid v živilih

Na katere jedi se to nanaša?

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi kot npr. čips, pomfrit, popečeni kruh, žemljice, kruh, fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	Čas priprave naj bo čim krajši. Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti. Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.
Peka	Z gretjem zgoraj/spodaj največ 200 °C, s 3D gretjem ali z vročim zrakom največ 180 °C.
Pišskoti	Z gretjem zgoraj/spodaj največ 190 °C, s 3D gretjem ali z vročim zrakom največ 170 °C. Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjšata nastanek akrilamida.
Pomfrit v pečici	Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

Preizkusne jedi

Te tabele so bile sestavljene za preskuševalne inštitute, da bi jim olajšale preskušanje različnih naprav.

Po EN/IEC 60350.

Pečenje

Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalno ponev nad pekač.

Pri peki na treh ravneh vedno vstavite univerzalno v sredino.

Brizgano pecivo: Pekači, ki jih vstavite ob pečico ob istem času, morajo biti tudi ob istem času gotovi.

Jabolčna pita na dveh ravneh:
















Temna tortna modela postavite enega nad drugega.

Jabolčna pita na eni ravni:

Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Tortna modela iz bele pločevine:



Pecite s spodnjim in zgornjim gretjem na eni ravni. Tortna modela postavite na univerzalno ponev, ki jo uporabite namesto rešetke.

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Brizgano pecivo predgrevanje*	Pekač	3		140-150	30-40
	Pekač	3		140-150	30-40
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		140-150	30-45
	Univerzalna ponev + 2 pekača	1+3+5		130-140	35-50
Drobno pecivo predgrevanje*	Pekač	3		150-170	20-35
	Pekač	3		150-170	20-35
	Univerzalna ponev + pekač	1+3		140-160	30-45
	Univerzalna ponev + 2 pekača	1+3+5		130-150	35-55
Rolada predgrevanje*	Tortni model na rešetki	2		160-180	30-40
Rolada	Tortni model na rešetki	2		160-180	30-40
Kvašen kolač	Univerzalna ponev	3		170-190	40-50
	Univerzalna ponev	3		150-170	40-50
	Univerzalna ponev + pekač	1+3		150-170	50-60
Jabolčna pita	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

* Za predgrevanje ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

Pečenje na žaru

Če položite živila neposredno na rešetko, vstavite dodatno univerzalno ponev na višini 1. Ponev prestreže tekočino in pečica ostane čistejša.

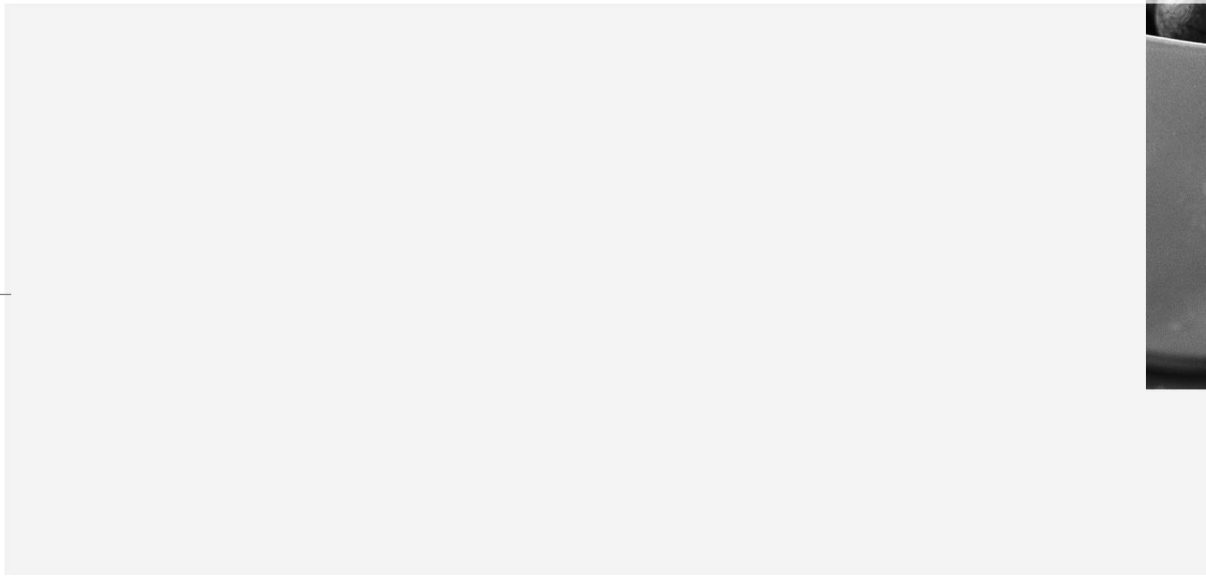
Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Stopnja pečenja na žaru	Trajanje v minutah
Porjavitev toasta 10 minut predgretja	Rešetka	5		3	½-2
Goveji hamburger, 12 kosov* brez predgrevanja	Rešetka + Univerzalna ponev	4+1		3	25-30

* Obrnite po izteku $\frac{2}{3}$ časa pečenja.



Beleške





Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HSE720120
9000 527035
BO • sl • 120190