



Uporabniški priročnik in navodila za montažo

Register your  
new device on  
YourBlaupunkt:  
**blaupunkt-  
einbaugeraete.com**



**5B10M00.0**

***Enjoy it.***

Vgradna pečica

# Kazalo

## NAVODILA ZA UPORABO

1	Varnost .....	2
2	Preprečevanje materialne škode.....	3
3	Varstvo okolja in varčevanje .....	4
4	Spoznavanje .....	5
5	Pred prvo uporabo .....	7
6	Osnovno upravljanje.....	7
7	Čiščenje in nega.....	8
8	Ogrodje .....	8
9	Vrata aparata .....	10
10	Odpravljanje motenj.....	11
11	Transport in odstranjevanje .....	12
12	Servisna služba.....	12
13	Tako vam bo uspelo.....	13
14	NAVODILA ZA MONTAŽO.....	25



## 1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

### 1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

### 1.2 Namenska uporaba

Ta aparat je primeren izključno za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo. Aparat lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

### 1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let ali starejši in so pod nadzorom.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

### 1.4 Varna uporaba

Pribor mora biti vedno pravilno obrnjen, ko ga vstavite v notranjost pečice.

#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!**

Vnetljivi predmeti, shranjeni v notranjosti pečice, se lahko vnamejo.

- ▶ Vnetljivih predmetov nikoli ne shranjujte v notranjosti pečice.
  - ▶ Če se iz pečice kadi, morate izklopiti aparat ali potegniti vtič iz vtičnice in pustiti vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.
- Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo.
- ▶ Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

Ko odprete vrata aparata, nastane vlek zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname.

- ▶ Papirja za peko med predgrevanjem in med pripravo jedi nikoli ne položite na pribor, ne da bi ga pritrdili.
- ▶ Papir za peko vedno ustrezno obrežite in ga obtežite s posodo ali modelom.

#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!**

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Pribor ali posoda se močno segrejeta.

- ▶ Ko odstranjujete vroč pribor ali posodo iz pečice, vedno uporabljajte prijemale.

Alkoholni hlapi se v vroči pečici lahko vnamejo.

- ▶ Jedem dodajte samo majhne količine visokoodstotnih pijač.
- ▶ Vrata aparata odprite previdno.

#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!**

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročih delov.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Ko odprete vrata aparata, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo lahko nevidna.

- ▶ Vrata aparata odprite previdno.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Zaradi vode v vroči notranjosti pečice lahko nastane vroča vodna para.

- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.

#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči.

- ▶ Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker se površina lahko opraska.

Tečajji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.

- ▶ Ne dotikajte se predela s tečajji.

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

Poškodovana izolacija omrežnega priključnega kabla je nevarna.

- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli stroja ali viri toplote.
- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z ostrimi konicami ali robovi.
- ▶ Omrežnega priključnega kabla nikoli ne prepogibajte, stiskajte ali spreminjajte.

#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!**

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

### **1.5 Halogenska luč**

#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!**

Luči v notranjosti pečice se močno segrejejo. Nevarnost opeklin obstaja tudi nekaj časa po izklopu.

- ▶ Ne dotikajte se steklenega pokrova.
- ▶ Pri čiščenju se izogibajte stiku s kožo.

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

Pri menjavi žarnice so kontakti okovja žarnice pod napetostjo.

- ▶ Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je stroj izklopljen, da preprečite električni udar.
- ▶ Poleg tega izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

## **2 Preprečevanje materialne škode**

### **2.1 Splošno**

#### **POZOR!**

Predmeti na dnu pečice pri temperaturi nad 50 °C povzročijo zastoj visoke temperature. Čas peke se spremeni in emajl se poškoduje.

- ▶ Na dno pečice nikoli ne polagajte pribora, papirja za peko ali folije kakršne koli vrste.
- ▶ Posodo postavite na dno notranjosti pečice samo, če je nastavljena temperatura, nižja od 50 °C.

Ko je v vroči notranjosti pečice voda, nastane vodna para. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe.

- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.
- ▶ Na dno notranjosti pečice nikoli ne postavljajte posode z vodo.

Če je v notranjosti pečice dalj časa vlaga, lahko nastane korozija.

- ▶ Po uporabi počakajte, da se notranjost aparata posuši.
- ▶ Vlažnih živil ne shranjujte dolgo v zaprti notranjosti pečice.
- ▶ V notranjosti pečice ne shranjujte živil.

Če pustite, da se pečica ohlaja pri odprtih vratih, se sosednje pohišstvo sčasoma poškoduje.

- ▶ Po delovanju z visokimi temperaturami naj se notranjost pečice vedno ohlaja pri zaprtih vratih.
- ▶ Med vrata aparata ne ukleščite predmetov.
- ▶ Samo pri delovanju z veliko vlage lahko pustite, da se notranjost pečice posuši pri odprtih vratih.

Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti.

- ▶ Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno.
- ▶ Po možnosti uporabite globlji univerzalni pekač.

Čistilo za pečice v vroči pečici poškoduje emajl.

- ▶ Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici.
  - ▶ Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.
- Če je tesnilo zelo umazano, se vrata aparata med delovanjem ne zaprejo več pravilno. Lahko pride do poškodb sosednjega pohišstva.
- ▶ Tesnilo naj bo vedno čisto.
  - ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

Če vrata aparata uporabljate za sedenje ali odlaganje, se lahko poškodujejo.

- ▶ Na odprta vrata aparata ne postavljajte, polagajte ali obešajte ničesar.
- ▶ Na vrata aparata ne postavljajte posode ali pribora.

---

## 3 Varstvo okolja in varčevanje

### 3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- ▶ Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

### 3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Aparat predgrejte samo, če je tako navedeno v receptu ali v priporočenih nastavitvah.

- Če aparata ne predgrevate, prihranite do 20 % energije.

Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele za peko.

- Taki modeli posebno dobro sprejemajo toploto.

Vrata med delovanjem aparata odpirajte čim redkeje.

- Temperatura v notranjosti pečice se ohrani in ponovno segrevanje ni potrebno.

Pecite več jedi zaporedoma ali hkrati.

- Po prvi peki je notranjost pečice ogreta. Tako se skrajša čas peke za naslednji kolač.

Če je čas priprave daljši, aparat izklopite 10 minut pred potekom časa priprave.

- Preostala toplota zadošča za pripravo jedi do konca.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate.

- Odvečnih delov pribora ni treba segrevati.

Počakajte, da se globoko zamrznjene jedi pred pripravo odtalijo.

- Tako prihranite energijo za odtaljevanje jedi.

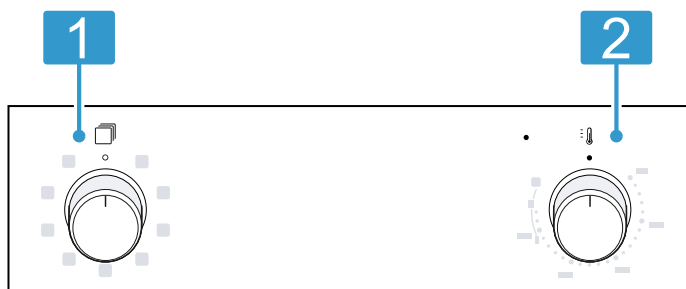
## 4 Spoznavanje

### 4.1 Upravljalna polja

Prek upravljalnega polja nastavite vse funkcije svojega aparata in dobite informacije o stanju delovanja.

#### Upravljalni elementi

Prek upravljanih elementov nastavite vse funkcije svojega aparata in dobite informacije o stanju delovanja. Glede na tip aparata se lahko podrobnosti na sliki razlikujejo, npr. barva in oblika.



#### 1 Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.

Izbirno stikalo lahko iz ničelnega položaja ○ obrnete v desno in levo.

Pri nekaterih tipih aparata je izbirno stikalo pogreljivo. Da se izbirno stikalo zaskoči v ničelnem položaju ○ ali sprostí iz njega, ga pritisnite.  
→ "Načini gretja in funkcije", Stran 5

#### 2 Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo za način gretja in izberete nastavitve drugih funkcij.

Temperaturni regulator lahko iz ničelnega položaja ● obrnete samo v desno do prislona, naprej pa ne.

Pri nekaterih tipih aparata je temperaturni regulator pogreljiv. Da se temperaturni regulator zaskoči v ničelnem položaju ● ali sprostí iz njega, ga pritisnite.

→ "Stopnje temperature in nastavitvev", Stran 6

### Načini gretja in funkcije

Da boste vedno našli ustrezen način gretja za svojo jed, so vam tu na voljo informacije o razlikah in področjih uporabe.

Simbol	Način gretja	Uporaba in način delovanja
	3D vroč zrak	Peka ali pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in razreda energetske učinkovitosti.
	Blag vroč zrak	Nežna priprava izbranih jedi na eni ravni brez predgrevanja. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toploto.
	Žar, velika površina	Pečenje nizkih kosov na žaru, npr. zrezkov, klobasic ali opečenega kruha. Gratiniranje jedi. Segreje se celotna površina pod žarom.
	Peka na žaru z ventilatorjem	Pečenje perutnine, celih rib ali večjih kosov mesa. Žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtinči vroč zrak okrog jedi.
	Zgornje in spodnje gretje	Običajna peka ali pečenje na eni ravni. Ta način segrevanja je posebno primeren za kolače s sočnim nadevom. Zgornji in spodnji grelnik delujeta enakomerno. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.

### Druge funkcije

Tu boste našli pregled drugih funkcij vašega aparata.

Simbol	Funkcija	Uporaba
	Hitro gretje	Hitro segrevanje pečice brez pribora.
	Luč v pečici	Osvetlitev notranjosti pečice brez gretja.

## Stopnje temperature in nastavitvev

Na voljo so različne nastavitve načinov gretja in funkcij.

Simbol	Funkcija	Uporaba
●	Ničelni položaj	Aparat se ne segreva.
50–275	Temperaturno območje	Nastavitev temperature v notranjosti pečice v °C.
1, 2, 3 ali I, II, III	Stopnje žara	Nastavitev stopenj žara za žar, za veliko površino in za žar ali majhno površino, odvisno od tipa aparata. 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka

### Prikaz segrevanja

Aparat vam pokaže, kdaj se segreva.

Ko se aparat segreva, sveti svetilka indikatorja nad temperaturnim regulatorjem. Med prekinitvami segrevanja svetilka indikatorja ugasne.

Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, takoj ko svetilka indikatorja prvič ugasne.

### Opombe

- Če je nastavljena funkcija osvetlitve pečice in temperatura, prikaz segrevanja prav tako sveti. Pri tem še aparat ne segreva.
- Če vaš aparat omogoča funkcijo osvetlitve pečice in je nastavljena temperatura, prikaz segrevanja prav tako sveti. Pri tem se aparat ne segreva.
- Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v notranjosti pečice.

## 4.2 Notranjost pečice

Funkcije v notranjosti pečice olajšajo delovanje aparata.

### Ogrodje

Na ogrodje v pečici lahko vstavite pribor na različnih višinah.

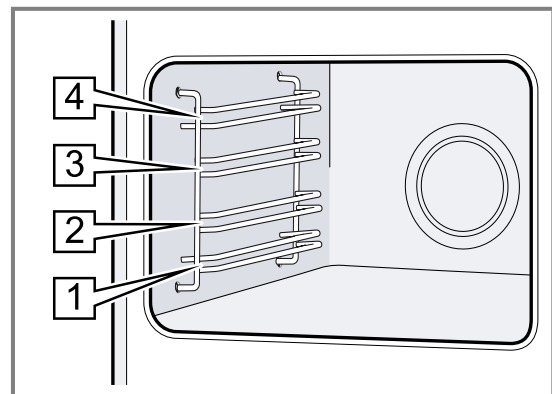
V notranjosti pečice so 4 višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

## 4.3 Pribor

Uporabljajte originalni pribor. Ta je prilagojen vašemu aparatu.

**Opomba:** Oblika pribora se lahko zaradi vročine spremeni. Sprememba oblike ne vpliva na delovanje. Ko se pribor ohladi, sprememba oblike izgine.

Ogrodje lahko odstranite, npr. za čiščenje.  
→ "Ogrodje", Stran 8



### Vrata aparata

Če med delovanjem odprete vrata aparata, aparat še naprej deluje.

### Ventilator

Ventilator se vklaplja in izklaplja glede na temperaturo aparata. Topel zrak odteka nad vrati.

### POZOR!

Ne prekrijte prezračevalne reže nad vrati aparata. Aparat se pregreje.

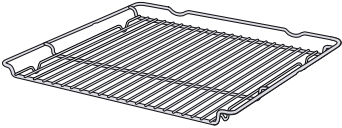
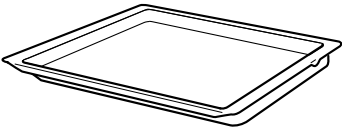
- Prezračevalne reže naj bodo proste.

Da se po delovanju aparat čim hitreje ohladi, ventilator še nekaj časa deluje.

### Kondenzirana voda

Med kuhanjem se lahko v notranjosti pečice in na vratih aparata nabere kondenzirana voda. Kondenzirana voda je običajen pojav in ne vpliva na delovanje aparata. Po kuhanju obrišite kondenzirano vodo.

Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.

Pribor		Uporaba
Rešetka		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modeli za peko</li> <li>■ Modeli za narastke</li> <li>■ Posoda</li> <li>■ Meso, npr. pečenka ali kosi za peko na žaru</li> <li>■ Globoko zamrznjene jedi</li> </ul>
Univerzalni pekač		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sočni kolači</li> <li>■ Piškoti</li> <li>■ Kruh</li> <li>■ Velike pečenke</li> <li>■ Globoko zamrznjene jedi</li> <li>■ Prestrezanje tekočin, ki kapljajo z jedi, npr. maščobe med peko na žaru na rešetki.</li> </ul>

### Uporaba pribora

Pribor mora biti pravilno obrnjen, ko ga vstavite pečico. Samo tako boste lahko pribor izvlekli približno do polovice, ne da bi se prevrnil.

1. Pribor potisnite med obe vodili na določeni višini.

Rešetka	Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo krivina ~ obrnjena navzdol.
Pekač npr. univerzalni pekač ali plitvi pekač	Pekač vstavite tako, da bo poševnina obrnjena proti vratom aparata.

2. Pribor popolnoma vstavite, tako da se pribor ne dotika vrat aparata.

**Opomba:** Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.

### Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializiranih trgovinah ali prek spleta.

Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete na spletu ali v naših prospektih:

[www.blaupunkt.com](http://www.blaupunkt.com)

Vsakemu aparatu pripada drugačen pribor. Pri nakupu vedno navedite natančno oznako svojega aparata (št. E).

Kateri pribor je na voljo za vaš aparat, lahko izveste v spletni trgovini ali na pooblaščenem servisu.

## 5 Pred prvo uporabo


Izvedite nastavitve za prvo uporabo aparata. Očistite aparat in pribor.

### 5.1 Čiščenje aparata pred prvo uporabo

Preden v aparatu prvič pripravljate jedi, očistite notranjost pečice in pribor.

1. Iz notranjosti pečice odstranite ostanke embalaže, npr. delce stiropora.
2. Pred segrevanjem obrišite gladke površine v notranjosti pečice z mehko, vlažno krpo.
3. Dokler se aparat segreva, zračite prostor.


4. Nastavite način gretja in temperaturo.  
→ "Osnovno upravljanje", Stran 7

Način gretja	3D-vroč zrak 
Temperatura	Največ
Trajanje	1 ura


5. Po navedenem trajanju izklopite aparat.
6. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
7. Gladke površine očistite z milnico in vlažno krpo.
8. Pribor očistite z milnico in vlažno krpo ali mehko ščetko.

## 6 Osnovno upravljanje

### 6.1 Vklon aparata

- ▶ Izbirno stikalo obrnite v položaj izven ničelnega položaja .
- ✓ Aparat je vklopljen.

### 6.2 Izklop aparata

- ▶ Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj .
- ✓ Aparat je izklopljen.

### 6.3 Načini gretja in temperatura

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.
  - ✓ Čez nekaj sekund se aparat začne segrevati.
3. Ko je jed pripravljena, izklopite aparat.

**Nasvet:** Najprimernejši način gretja za vašo jed najdete v opisu načinov gretja.

## Sprememba načina gretja

Način gretja lahko kadar koli spremenite.

- ▶ Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.

## Sprememba temperature

Temperaturo lahko kadar koli spremenite.

- ▶ S temperaturnim regulatorjem nastavite želeno temperaturo.

# 7 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujete.

## 7.1 Čistila

Ne uporabljajte neprimernih čistil, da ne poškodujete različnih površin aparata.

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

### POZOR!

Neprimerna čistila poškodujejo površine aparata.

- ▶ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ▶ Ne uporabljajte močnih alkoholnih čistil.
- ▶ Ne uporabljajte trdih čistilnih blazinic ali gobic.
- ▶ Ne uporabljajte posebnih čistil, dokler je aparat še topel.

Čistilo za pečice v vroči pečici poškoduje emajl.

- ▶ Čistila za pečice ne uporabljajte v topli pečici.
- ▶ Pred naslednjim segrevanjem odstranite ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.

Nove gobaste krpe vsebujejo ostanke snovi iz proizvodnje.

- ▶ Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

## 7.2 Čiščenje aparata

Da preprečite poškodbe aparata, aparat čistite le tako, kot je navedeno, in s primernimi čistili.

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo.

- ▶ Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

**Zahteva:** Upoštevajte napotke glede čistil.

→ "Čistila", Stran 8

1. Aparat očistite z vročo milnico in krpo za pomivanje.
  - Za nekatere površine lahko uporabite alternativna čistila.
2. Osušite z mehko krpo.

# 8 Ogrodje

Za temeljito čiščenje ogrodja in notranjosti pečice lahko ogrodje odstranite.

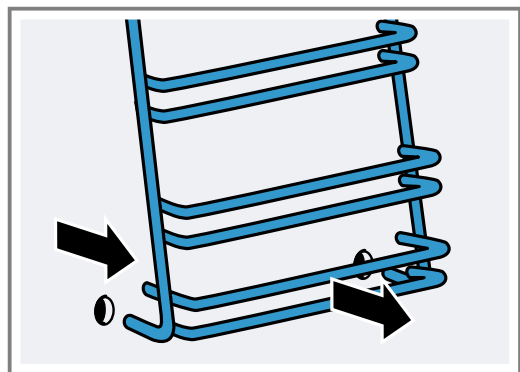
## 8.1 Odstranitev ogrodja

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Ogrodje se lahko močno segreje.

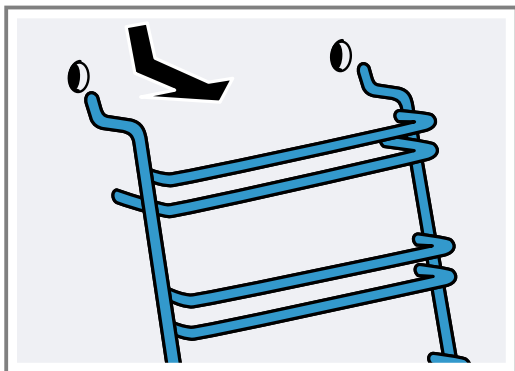
- ▶ Nikoli se ne dotikajte ogrodja, dokler je vroče.
- ▶ Počakajte, da se aparat ohladi.
- ▶ Otroci naj se zadržujejo v varni razdalji.

1. Ogrodje držite spodaj in ga potegnite nekoliko naprej. Podaljške na spodnjem delu ogrodja izvlecite iz odprtin za pritrditev.



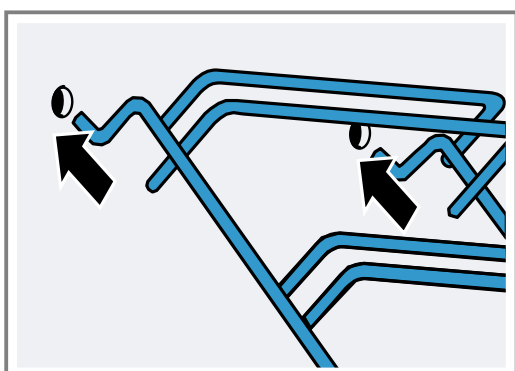


2. Nato celo ogrodje najprej potegnite navzdol in nato naprej ter ga odstranite.



## 8.2 Namestitev ogrodja

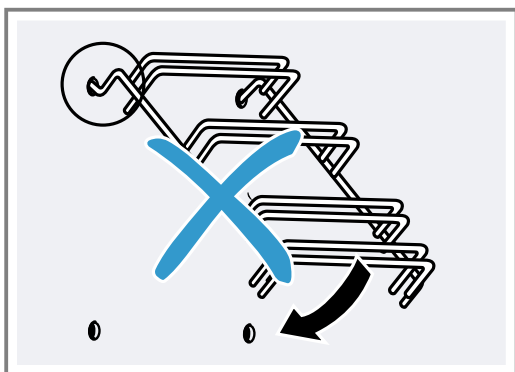
1. Oba kaveljčka nad ogrođjem vstavite v zgornji luknji.



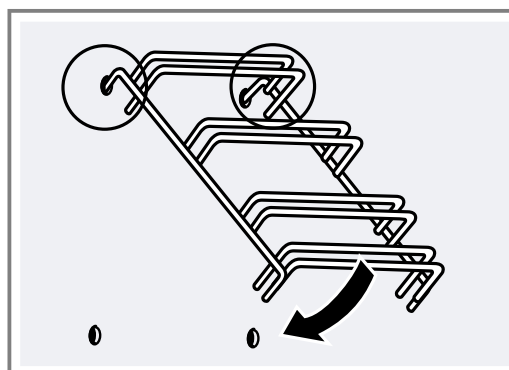
### 2. POZOR!

Napačna namestitev

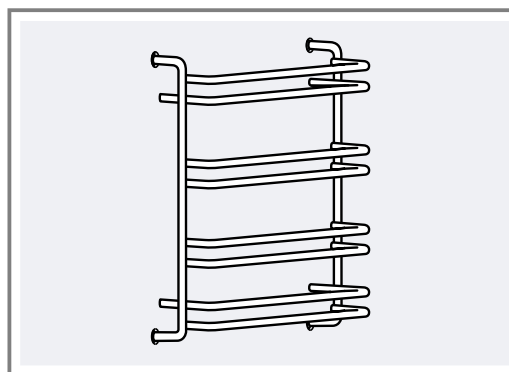
- ▶ Ogrodja nikoli ne premikajte, dokler nista oba kaveljčka popolnoma zasidrana v zgornjih luknjah. Sicer se emajlirani sloj lahko poškoduje in počí.



3. Oba kaveljčka morata biti popolnoma vpeta v zgornji luknji. Ogrodje počasi in previdno premaknite navzdol in obesite v spodnji luknji.



4. Obesite oba dela ogrodja na obe stranski steni pečice.



Ob pravilno nameščenih ogrođjih je razdalja med dvema zgornjima nivojema vstavitve večja.

## 9 Vrata aparata

Običajno zadošča, da očistite zunanjo stran vrat aparata. Če so vrata aparata zunaj in znotraj močno umazana, lahko vrata aparata odstranite in jih očistite.

### 9.1 Tečaji vrat

#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

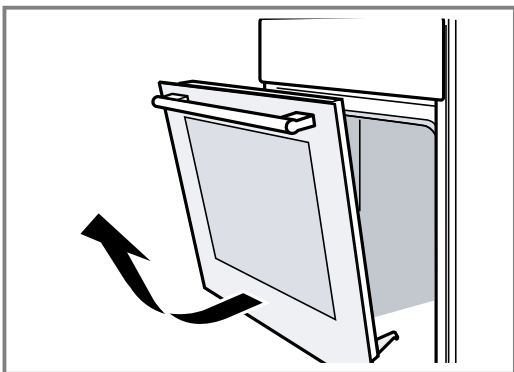
Če tečaja nista zavarovana, se lahko z veliko silo zapreta.

► Ko odprete vrata aparata, se prepričajte, da sta zaporna vzvoda popolnoma zaprta ali popolnoma odprta.

1. Tečaja vrat pečice imata po en zaporni vzvod. Ko sta zaporna vzvoda zaprta, so vrata pečice zavarovana. Ni jih mogoče odstraniti.
2. Ko želite odstraniti vrata pečice in odprete zaporna vzvoda, sta tečaja zavarovana. Tečaja se ne moreta zapreti.

### 9.2 Odstranjevanje vrata aparata

1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Odprite zaporna vzvoda na levem in na desnem tečaju.
3. Vrata pečice zaprite do prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še nekoliko bolj jih zaprite in jih izvlecite.



### 9.3 Demontaža stekla vrat

Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vrat pečice.

#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči.

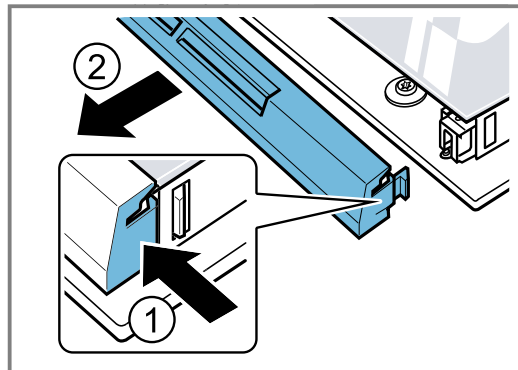
► Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker se površina lahko opraska.

Sestavni deli vrat aparata imajo lahko ostre robove.

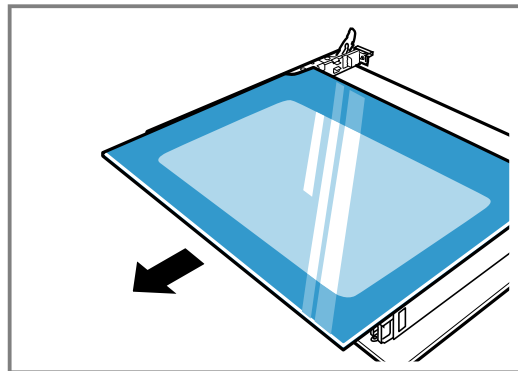
► Uporabljajte rokavice.

1. Odstranite vrata pečice.  
→ "Odstranjevanje vrata aparata", Stran 10
2. Odstranite vrata pečice in jih položite na krpo, tako da bo ročaj obrnjen navzdol.

3. Da odstranite zgornji pokrov vrat pečice, s prsti pritisnite na sponki na levi in desni strani. Pokrov izvlecite in ga odstranite.

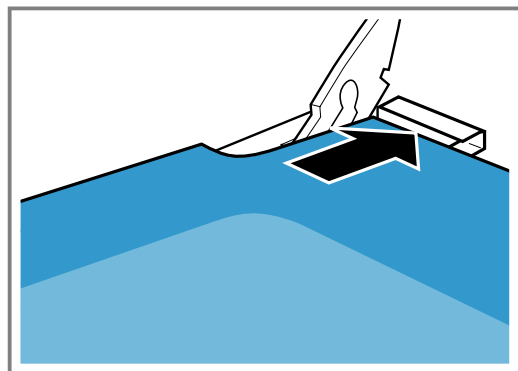


4. Zgornje steklo dvignite in ga izvlecite.



### 9.4 Montaža stekel vrat

1. Zgornje steklo primite na obeh straneh in ga potisnite poševno nazaj.



Steklo vstavite v obe odprtini na spodnji strani. Gladka površina mora biti na zunanji strani, groba pa na notranji.

2. Pokrov namestite zgoraj na vrata pečice in ga pritisnite. Sponki se morata zaskočiti na obeh straneh.
3. Namestite vrata pečice.  
→ "Namestitev vrat aparata", Stran 11

**Opomba:** Pečico uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

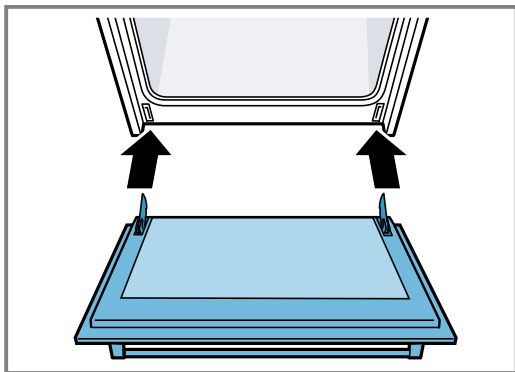
## 9.5 Namestitev vrat aparata

Vrata pečice ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Vrata pečice lahko nenamerno padejo ven ali pa se tečaj nenadoma zapre.

- ▶ V takem primeru ne držite za tečaj. Pokličite pooblaščen servis.
1. Pri nameščanju vrat pečice bodite pozorni, da oba tečaja vstavite v smeri proti odprtini.



2. Utor na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh.
3. Ponovno zaprite zaporna vzvoda.
4. Zaprite vrata aparata.

## 9.6 Dodatna zaščita vrat

Obstaja dodatna varovalna oprema, ki preprečuje stik z vrati pečice. Če se otroci lahko zadržujejo v bližini pečice, namestite to varovalno opremo. To dodatno opremo 11023590 lahko kupite na pooblaščenem servisu.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!**

Če je čas priprave dolg, se vrata pečice lahko močno segrejejo.

- ▶ Nadzorujte majhne otroke, ko pečica deluje.

# 10 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen servis. Tako se izognete nepotrebnim stroškom.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

## 10.1 Motnje delovanja

Napaka	Vzrok in odprava napak
Aparat ne deluje.	Vtič električnega priključnega kabla ni vključen. ▶ Priključite aparat na električno omrežje.
	Varovalka je pregorela. ▶ Preverite varovalko v omarici z varovalkami.
	Prišlo je do izpada napajanja. ▶ Preverite, ali osvetlitev prostora ali drugi aparati v prostoru delujejo.

### **Menjava žarnice v pečici**

Če osvetlitev v pečici ne deluje, zamenjajte žarnico v pečici.

**Opomba:** Temperaturno obstojne 230-voltne halogenske žarnice z močjo 25 W lahko kupite na pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini. Uporabljajte samo te žarnice. Nove halogenske žarnice prijemajte samo s čisto, suho krpo. Tako se življenjska doba žarnice podaljša.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!**

Aparat se močno segreje.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih površin pečice ali grelnih elementov.
- ▶ Vedno počakajte, da se aparat ohladi.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

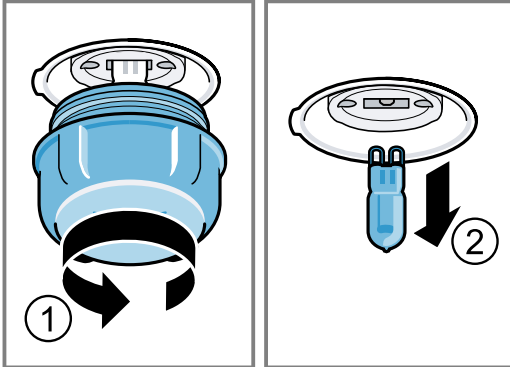
### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!**

Pri menjavi žarnice v pečici so kontakti okovja žarnice pod napetostjo.

- ▶ Pred menjavo izvlecite vtič ali odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

### Zahteve

- Aparat je izključen iz električnega omrežja.
  - Notranjost pečice je hladna.
  - Imate novo halogensko žarnico za menjavo.
1. Da preprečite poškodbe, v notranjost pečice pogrnite kuhinjsko krpo.
  2. Stekljeni pokrov odvijte v levo.
  3. Halogensko žarnico izvlecite brez obračanja.



4. Vstavite novo halogensko žarnico in jo trdno potisnite v okovje. Pazite na položaj zatičev.
5. Pri nekaterih tipih aparata je na steklenem pokrovu tesnilni obroč. Namestite tesnilni obroč.
6. Privijte stekleni pokrov.
7. Vzemite kuhinjsko krpo iz pečice.
8. Aparat priključite na električno omrežje.

## 11 Transport in odstranjanje

Tukaj boste izvedeli, kako svoj aparat pripravite na transport. Prav tako boste izvedeli, kako odstranite stare aparate.

### 11.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

- Stroj odstranite na okolju prijazen način.



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

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

### 11.2 Transport aparata

Shranite originalno embalažo aparata. Aparat prevažajte samo v originalni embalaži. Upoštevajte puščico na embalaži za transport.

1. Vse premične dele v aparatu in na njem pritrdite z lepilnim trakom, ki ga boste lahko brez sledi odstranili.
2. Da preprečite poškodbe aparata, vse dele pribora, npr. pekače, na robovih zaščitite s tankim kartonom in jih potisnite v ustrezne predale.
3. Da preprečite udarce na notranji strani stekla vrat, med sprednjo in zadnjo stran vložite karton ali kaj podobnega.
4. Vrata in zgornji pokrov, če obstaja, z lepilnim trakom pritrdite na stranice aparata.

#### Če originalne embalaže nimate več

1. Da zaščitite aparat pred morebitnimi poškodbami med transportom, ga zapakirajte v zaščitno embalažo.
2. Aparat naj bo med transportom v pokončnem položaju.
3. Aparata ne držite za ročaj vrat ali za priključke na zadnji strani, ker se ti lahko poškodujejo.
4. Na aparat ne polagajte težkih predmetov.

## 12 Servisna služba

Če imate vprašanja glede uporabe, sami ne morete odpraviti motnje na aparatu ali je treba aparat popraviti, se obrnite na naš pooblaščen servis.

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrežno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

**Opomba:** Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktnne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

## 12.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko ploščico s številkami najdete, če odprete vrata aparata.



Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

# 13 Tako vam bo uspelo

Tu boste našli ustrezne nastavitve ter najboljši pribor in posodo za različne jedi. Priporočila so prilagojena prav za vaš aparat.

## 13.1 Kako postopati

### Opomba:

Če aparat uporabljate prvič, upoštevajte naslednje pomembne informacije:

- → "Varnost", *Stran 2*
- → "Varčevanje z energijo", *Stran 4*
- → "Preprečevanje materialne škode", *Stran 3*

1. Izberite ustrezno jed iz pregleda jedi.

**Opomba:** Če ne najdete točne jedi ali funkcije, ki jo želite pripraviti oz. izvesti, za zgled uporabite podobno jed.

2. Pribor vzemite iz pečice.

3. Izberite primerno posodo in pribor.

Uporabite posodo in pribor, navedena v priporočilih nastavitvah.

4. Aparat predgrejte samo, če je tako navedeno v receptu ali v priporočenih nastavitvah.

5. Aparat nastavite v skladu s priporočenimi nastavitvami.

6. **⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!**

Ko odprete vrata aparata, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo lahko nevidna.

- ▶ Vrata aparata odprite previdno.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Ko je jed pripravljena, izklopite aparat.

## 13.2 Nastajanje kondenzata

Tu boste izvedeli, kako nastane kondenzat, kako se izognete škodi in kako lahko omejite nastajanje kondenzata.

Med pripravo živil v pečici lahko v notranjosti pečice nastane veliko vodne pare. Ker je aparat zelo energetsko učinkovit, med delovanjem oddaja zelo malo toplote v okolico. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratih aparata, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvo nabere kondenzat. Nastajanje kondenzacijske vode je običajen fizikalni pojav.

Da preprečite škodo, kondenzacijsko vodo obrišite. S predgrevanjem aparata zmanjšate nastajanje kondenzata.

## 13.3 Dobro je vedeti

Upoštevajte naslednje informacije za pripravo jedi.

- Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. Zato so navedena nastavitvena območja. Najprej izberite nižjo vrednost in po potrebi naslednjič izberite višje vrednosti.

Z višjimi temperaturami ne morete skrajšati časa priprave. Jedi bodo pečene le zunaj, znotraj pa bodo ostale surove.

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico. Prihranite lahko do 20 % energije. Predgrevanje praviloma ni potrebno. Če pečico kljub temu želite predgreti, se navedeni čas pečenja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je potrebno predgrevanje. Pribor vstavite v pečico šele, ko se ta segreje.

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

- Blag vroč zrak je napreden način gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno uravnava dovod energije v notranjost pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toploto. Tako jed ostane bolj sočna in manj porjavi. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo. Če aparat predgrejete ali med pripravo predčasno odprete vrata aparata, se ta učinek izgubi. Način gretja z blagim vročim zrakom se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.

- Uporabljajte le originalni pribor.

Originalni pribor je optimalno prilagojen notranjosti pečice in načinom gretja.

Pazite, da je pribor ob vstavljanju pravilno obrnjen.

### Papir za peko

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

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Ko odprete vrata aparata, nastane vlek zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname.

- ▶ Papirja za peko med predgrevanjem nikoli ne položite na pribor, ne da bi ga pritrdili.
- ▶ Papir za peko vedno obtežite s posodo ali pekačem.
- ▶ S papirjem za peko obložite samo površino, ki jo potrebujete.
- ▶ Papir za peko ne sme segati čez pribor.

## 13.4 Napotki za peko

Pri peki uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni	Višina
vzhajano testo/pecivo oz. model na rešetki	2
nizko testo/pecivo oz. na pekaču	2-3
Peka na več ravneh	Višina
Univerzalni pekač	3
Plitvi pekač	1
Modeli na rešetki:	Višina
prva rešetka	3
druga rešetka	1

### Opombe

- Pri peki na več ravneh uporabljajte vroč zrak. Jedi, ki jih vstavite hkrati, morda ne bodo pripravljene ob istem času. V takem primeru lahko že pripravljene jedi vzamete iz pečice, jedi na drugem pekaču pa pečete dalje. Po potrebi lahko spremenite položaj pekačev ali jih obrnete.
- V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim. Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite energijo.
- Za optimalen rezultat peke priporočamo temne kovinske modele.

## 13.5 Kolači in pecivo

Priporočene nastavitve za kolače in pecivo  
Temperatura in čas peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedeni razponi vrednosti. Najprej nastavite kratko trajanje. Po potrebi naslednjič nastavite daljše trajanje. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitvev.











### Nasveti za peko

Za vas smo pripravili nekaj nasvetov za uspešno peko.














Tema	Nasvet
Kolač naj enakomerno vzhaja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Namastite le dno tortnega modela.</li> <li>■ Po peki kolač z nožem previdno ločite od robov modela.</li> </ul>
Drobno pecivo se pri peki ne sme sprijeti med sabo.	Okoli vsakega kosa peciva pustite vsaj 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.	Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Peči želite po lastnem receptu.	Ravnajte se po navodilih za podobno pecivo v preglednicah za peko.
Uporabiti želite modele iz silikona, stekla, plastike ali keramike.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Model mora biti obstojen na temperaturo do 250 °C.</li> <li>■ V teh modelih pecivo manj porjavi.</li> </ul>

## Priporočene nastavitve









### Kolači v modelih

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel ali globok štirikoten model	2		160-180	50-60
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 ravni	Okrogel ali globok štirikoten model	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fin	Okrogel ali globok štirikoten model	2		150-170	60-80
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	30-40
Sadna ali skutina torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Zavitek	Model za pito	1		200-240	25-50
Sadna pita	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Kolač iz umešanega testa	Model za šarkelj	2		150-170	60-80
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	35-45

**Kolač na pekaču**










Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Kolač iz umešanega testa z nadevom	Univerzalni pekač	3		160-180	20-45
Kolač iz umešanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		140-160	30-55
Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom	Univerzalni pekač	2		170-190	25-35
Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		160-170	35-45
Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	2		160-180	60-90
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom	Univerzalni pekač	3		170-180	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		150-170	20-30
Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	3		160-180	30-50
Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		150-170	40-65
Kvašena pletenica, kvašen venec	Univerzalni pekač	2		160-170	35-40
Biskvitna rolada	Univerzalni pekač	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		190-210	55-65
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	35-40

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.**Drobno pecivo iz kvašenega testa**

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Mafini	Model za mafine na rešetki	2		170-190	20-40
Mafini, 2 ravni	Model za mafine na rešetki	3+1		160-170	30-40
Drobno pecivo	Univerzalni pekač	3		150-170	25-35
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		150-170	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Univerzalni pekač	3		180-200	20-30
Pecivo iz listnatega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		180-200	25-35
Pecivo iz kuhanega testa, npr. profiterole, eclair	Univerzalni pekač	3		190-210	35-50
Pecivo iz kuhanega testa, 2 ravni, npr. profiterole, eclair	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		190-210	35-45



## Piškoti

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Brizgano pecivo	Univerzalni pekač	3		140-150 <sup>1</sup>	30-40
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		140-150 <sup>1</sup>	30-45
Piškoti	Univerzalni pekač	3		140-160	20-30
Piškoti, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		130-150	25-35
Španski vetrci	Univerzalni pekač	3		80-100	100-150
Španski vetrci, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		90-100	100-150
Kokosovi makroni	Univerzalni pekač	2		100-120	30-40
Kokosovi makroni, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		100-120	35-45
Brizgano pecivo	Univerzalni pekač	3		180-200	25-35

<sup>1</sup> Aparat predgrevalite 5 minut. Če ima aparat funkcijo hitrega segrevanja, te funkcije ne uporabite za predgrevanje.

## Nasveti za naslednjo peko

Če vam peka ne uspe najbolje, si lahko pomagate s spodnjimi nasveti.

Tema	Nasvet
Kolač se sesede.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, navedena v receptu.</li> <li>Uporabite manj tekočine.</li> </ul> <p>Ali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperaturo peke zmanjšajte za 10 °C in podaljšajte čas peke.</li> </ul>
Kolač je presuh.	Temperaturo peke zvišajte za 10 °C in skrajšajte čas peke.
Ves kolač je presvetel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preverite višino vstavljanja in pribor.</li> <li>Temperaturo peke zvišajte za 10 °C.</li> </ul> <p>Ali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Podaljšajte čas peke.</li> </ul>
Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.	Kolač vstavite na eno raven višje.
Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kolač vstavite na eno raven nižje.</li> <li>Znižajte temperaturo peke in podaljšajte čas peke.</li> </ul>

Tema	Nasvet
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmanjšajte temperaturo peke.</li> <li>Papir za peko ustrezno obrežite.</li> <li>Model postavite na sredino.</li> <li>Majhni kosi peciva naj bodo enake velikosti in debeline.</li> </ul>
Kolač je zunaj pečen, v notranjosti pa še ni prepečen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Znižajte temperaturo peke in podaljšajte čas peke.</li> <li>Dodajte manj tekočine.</li> </ul> <p>Pri kolačih s sočnim nadevom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dno predhodno specite.</li> <li>Pečeno dno posujte z mandlji ali drobtinami.</li> <li>Nadev položite na dno.</li> </ul>
Kolača ne morete stresti iz modela.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kolač naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja.</li> <li>Rob kolača previdno ločite z nožem.</li> <li>Ponovno zvrnite kolač in model večkrat pokrijte z mokro, hladno krpo.</li> <li>Naslednjič model pred peko namastite in posujte z drobtinami.</li> </ul>



## 13.6 Kruh in žemljice

Vrednosti za krušno testo veljajo tako za testo na pekaču kakor za testo v globokem štirikotnem modelu.











### POZOR!

Ko je v vroči notranjosti pečice voda, nastane vodna para. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe.

- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.
- ▶ Na dno notranjosti pečice nikoli ne postavljajte posode z vodo.

### Priporočene nastavitve

#### Kruh in žemljice

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Kruh, 750 g, v globokem štirikotnem modelu ali brez modela	Univerzalni pekač ali Globok štirikotni model	2		180-200	50-60
Kruh, 1000 g, v globokem štirikotnem modelu ali brez modela	Univerzalni pekač ali Globok štirikotni model	2		200-220	35-50
Kruh, 1500 g, v globokem štirikotnem modelu ali brez modela	Univerzalni pekač ali Globok štirikotni model	2		180-200	60-70
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		240-250	25-30
Nekvašen kruh, zamrznjen <sup>1</sup>	Univerzalni pekač	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Žemljice, sladke, sveže	Univerzalni pekač	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30
Žemljice, sladke, sveže, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		160-180 <sup>2</sup>	15-25
Žemljice, sveže	Univerzalni pekač	3		200-220	20-30
Obložen toast, 4 kosi	Rešetka	3		200-220	15-20
Obložen toast, 12 kosov	Rešetka	3		220-240	15-25

<sup>1</sup> Hrano morate pripravljati na pekaču, ki je priložen aparatu.






<sup>2</sup> Aparat predgrejte.

## 13.7 Pica, kiš in pikantni kolači

Tu boste našli informacije o pici, kišu in pikantnih kolačih.

### Priporočene nastavitve

#### Pica, kiš in pikantni kolači

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Pica, sveža	Univerzalni pekač	2		190-210	20-30
Pica, sveža, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		160-180	35-45
Pica, sveža, tanko testo	Univerzalni pekač	2		250-270 <sup>1</sup>	20-30
Pica, ohlajena	Univerzalni pekač	2		190-210 <sup>1</sup>	10-15
Pica, zamrznjena, tanko testo, 1 kos	Rešetka	2		190-210	15-25

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Pica, zamrznjena, tanko testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + Rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica, zamrznjena, debelo testo, 1 kos	Rešetka	2		200-210	20-30
Pica, zamrznjena, debelo testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + Rešetka	3+1		170-190	20-30
Mini pice, zamrznjene	Univerzalni pekač	3		190-210	10-20
Pikantni kolač v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Kiš, švicarska pita	Model za pito	1		210-230	40-50
Pirožki	Model za narastke	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	35-45
Pašteta iz vlečenega testa	Univerzalni pekač	2		190-210	35-45

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

### 13.8 Narastki in gratinirane jedi

Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka.

Za narastke in gratinirane jedi uporabite široko, plitvo posodo. V ozki, visoki posodi priprava jedi traja dlje, jedi pa na zgornji strani postanejo temnejše.

Jedi lahko pripravljate v modelih ali v univerzalnem pekaču.

- Modeli na rešetki: višina 2

- Univerzalni pekač: višina 2

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite energijo. V notranjost pečice vstavite modele drugega ob drugem.

#### OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Če segreto stekleno posodo postavite na vlažno ali hladno podlago, lahko steklo poči.

- ▶ Vročo stekleno posodo odložite na suh podstavek.

### Priporočene nastavitve

#### Narastki in gratinirane jedi

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Narastek, pikanten, svež, kuhane sestavine	Model za narastke	2		200-220	30-60
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	50-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm	Model za narastke	2		150-170	60-80
Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-160	70-80

### 13.9 Perutnina, meso in ribe

V preglednici so vam na voljo informacije o perutnini, mesu in ribah, skupaj s predlaganimi težami.

Če želite pripraviti jedi, ki presegajo velikost ali težo, navedeno v priporočenih nastavitvah, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave ravnajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi morajo biti približno enako veliki.

#### Pečenje in peka na žaru na rešetki

Pečenje na rešetki je še posebej primerno za pripravo velike perutnine ali več kosov naenkrat

- Glede na velikost in vrsto hrane, ki jo pečete, v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litra vode. Iz prestreženega soka lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost pečice pa se manj umaže.
- Med peko na žaru naj bodo vrata aparata zaprta. Nikdar ne pecite na žaru, če so vrata aparata odprta.
- Živila za peko na žaru zložite na rešetko. Poleg tega na vsaj eno raven pod rešetko vstavite še univerzalni pekač, tako da je poševni rob obrnjen proti vratom aparata. Tako boste prestregli maščobo, ki kaplja med peko.

## Pečenje v posodi

Če jedi pripravljate v posodi, jedi lažje vzamete iz pečice in jih lahko postrežete neposredno v posodi. Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost pečice čistejša.

### Splošne informacije o pečenju v posodi

- Uporabljajte posodo, odporno na vročino in primereno za uporabo v pečici.
- Posodo postavite na rešetko.
- Pred tem preverite, ali se posoda prilega notranjosti pečice.
- Najprimernejša je steklena posoda.
- Svetleči pekači iz nerjavečega jekla ali aluminija so le pogojno primerni. Toploto odbijajo kot zrcalo. Hrana se peče dlje in manj porjavi. Temperaturo ustrezno zvišajte in podaljšajte čas peke.
- Upoštevajte navodila proizvajalca posode za pečenje.

### Odkrita posoda

- Uporabite visok pekač.
- Posodo postavite na rešetko.
- Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

### Pokrita posoda

- Uporabite ustrezno pokrovko, ki se dobro prilega posodi.
- Posodo postavite na rešetko.
- Meso, perutnina in ribe se lahko hrustljivo zapečejo tudi v pokritem pekaču. V ta namen uporabite globok pekač s stekleno pokrovko. Izberite višjo temperaturo.

### OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Če segreto stekleno posodo postavite na vlažno ali hladno podlago, lahko steklo počí.

- ▶ Vročo stekleno posodo odložite na suh podstavek.

### OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Para je glede na temperaturo lahko nevidna.

- ▶ Pokrovko privzdignite tako, da vroča para uhaja stran od telesa.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

## Napotki za pečenje in peko na žaru

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje nenadevane, za peko pripravljene perutnine, mesa ali rib iz hladilnika v hladno notranjost pečice.

- Čim večji je kos perutnine, mesa ali ribe, tem nižja naj bo temperatura, čas priprave pa daljši.
- Perutnino, meso ali ribe obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.
- K perutnini v posodi dolijte nekaj tekočine. Dno posode prekrijte pribl. 1–2 cm visoko.
- Ko obračate perutnino, pazite na to, da so najprej spodaj prsa oz. stran s kožo.
- Kose obračajte s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilice, sok izteka in meso bo suho.
- Zrezke solite šele po pečenju na žaru. Sol meso izsuši.

## Nasveti za perutnino, meso in ribe

Za pripravo perutnine, mesa in rib upoštevajte navodila

## Perutnina

- Pri raci ali gosi zarezite v kožo pod krili. Tako maščoba lahko odteka.
- Pri račjih prsih zarezite kožo. Račjih prs ne obračajte.
- Perutnina bo še posebej hrustljivo zapečena, če jo proti koncu peke premažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

## Meso

- Pusto meso po želji premažite z maščobo ali ga razdelite na rezine.
- Pri peki pustega mesa dodajte nekaj tekočine. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito s tekočino do pribl. 1/2 cm visoko.
- Kožo zarezite navzkriž. Ko obračate pečenko, pazite, da je spodaj najprej koža.
- Ko je pečenka pečena, mora še približno 10 minut počivati v izklopljeni, zaprti pečici. Tako se mesni sok bolje razporedi. Po potrebi zavijte pečenko v aluminijasto folijo. Čas počivanja ni vključen v navedeno trajanje priprave.
- Peka in praženje v posodi sta preprostejša. Pečenko lahko v posodi preprosto vzamete iz aparata, omako pa lahko pripravite neposredno v posodi.
- Količina tekočine je odvisna od vrste mesa, od materiala, iz katerega je izdelana posoda, in od tega, ali uporabljate pokrovko ali ne. Če meso pripravljate v emajliranem ali temnem kovinskem pekaču, potrebujete nekoliko več tekočine kot pri peki v stekleni posodi.
- Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte vročo tekočino.
- Razdalja med mesom in pokrovko mora biti najmanj 3 cm. Meso lahko nabrekne.
- Pred praženjem meso po potrebi popecite. Če želite sok dušenega mesa, dodajte vodo, vino, kis in podobno. Dno posode mora biti prekrito do višine 1–2 cm.

## Riba

- Celih rib ni treba obračati.
- Celo ribo vstavite v pečico v plavalnem položaju s hrbtno plavutjo navzgor.
- Da ostane v tem položaju, ribi v trebušno odprtino položite narezan krompir ali ognjevarno posodico.
- Riba je pripravljena, ko z lahkoto odstranite hrbtno plavut.
- Za dušenje dodajte v posodo dve do tri jedilne žlice tekočine in malo limoninega soka ali kisa.

## Nasveti za pečenje in praženje

Upoštevajte naslednje nasvete za uspešno pečenje in praženje jedi.











Tema	Nasvet
Pusto meso se ne sme izsušiti.	■ Meso po želji premažite z maščobo ali ga obložite z rezinami slanine.
Če želite pripraviti pečenko s kožo, opravite naslednje korake:	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Križno zarezite v kožo.</li> <li>■ Pečenko najprej pecite s kožo, obrnjeno navzdol.</li> </ul>

Tema	Nasvet
Notranjost pečice naj ostane čim čistejša.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Živilo pripravite v pokritem pekaču pri višji temperaturi. Ali:</li> <li>Uporabite pekač za žar. Po potrebi lahko pekač za žar dokupite kot dodaten pribor.</li> </ul>













Tema	Nasvet
Meso naj bo vroče in sočno, npr. rostbif.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ko je pečenka pripravljena, naj še 10 minut počiva v izklopljeni, zaprti pečici. Tako se mesni sok bolje razporedi. Čas počivanja ni vključen v navedeno trajanje priprave.</li> <li>Jed po pripravi zavijte v aluminijasto folijo.</li> </ul>

## Priporočene nastavitve

### Perutnina

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Piščanec, 1,3 kg, nenadevan	Odkrita posoda	2		200-220	60-70
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Odkrita posoda	3		220-230	30-35
Piščancje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	20-25
Raca, nenadevana, 2 kg	Odkrita posoda	2		190-210	100-110
Račja prsa, po 300 g, srednje pečena	Odkrita posoda	3		240-260	30-40
Gos, nenadevana, 3 kg	Odkrita posoda	2		170-190	120-140
Gosja bedra, po 350 g	Odkrita posoda	3		220-240	40-50
Mladi puran, 2,5 kg	Odkrita posoda	2		180-200	80-100
Puranja prsa, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Odkrita posoda	2		180-200	90-100

### Meso

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odkrita posoda	1		180-200	140-160
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odkrita posoda	1		170-190	190-200
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		190-210	130-140
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	4		3	20-25 <sup>1</sup>
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Odkrita posoda	3		210-220	45-55
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		200-220	60-70
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		180-200	120-140
Telečja krača, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		210-230	130-150
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Jagnječji hrbet s kostmi, srednje pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Univerzalni pekač vstavite pod rešetko.

<sup>2</sup> Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino

<sup>3</sup> Jed obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave.

<sup>4</sup> Jedi ne obračajte. Dno pokrijte z vodo.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Klobase za žar	Rešetka	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odkrita posoda	2		170-180	70-80

<sup>1</sup> Univerzalni pekač vstavite pod rešetko.

<sup>2</sup> Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino

<sup>3</sup> Jed obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave.

<sup>4</sup> Jedi ne obračajte. Dno pokrijte z vodo.

## Riba

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Riba na žaru, cela, 300 g, npr. postrv	Rešetka	2		2	20-25 <sup>1</sup>
Riba na žaru, cela, 1 kg, npr. zlata orada	Rešetka	2		180-200	45-50 <sup>1</sup>
Riba na žaru, cela, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	50-60 <sup>1</sup>
Ribji file ali kotlet, debelina 2–3 cm, pečen na žaru	Rešetka	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Univerzalni pekač vstavite pod rešetko.

## Nasveti za naslednje pečenje

Če vam pečenje ne uspe najbolje, si lahko pomagata s spodnjimi nasveti.

Tema	Nasvet
Pečenka je pretemna in skorja je deloma zažgana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izberite nižjo temperaturo.</li> <li>Skrajšajte čas pečenja.</li> </ul>
Pečenka je presuha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izberite nižjo temperaturo.</li> <li>Skrajšajte čas pečenja.</li> </ul>
Skorja pečenke je pretanka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zvišajte temperaturo.</li> <li>Ali: Po končanem pečenju za kratek čas vklopite žar.</li> </ul>

Tema	Nasvet
Omaka pečenke je zažgana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izberite manjšo posodo.</li> <li>Med pečenjem dodajte več tekočine.</li> </ul>
Omaka pečenke je pre-svetla in vodena.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uporabite večjo posodo, da bo lahko izparelo več tekočine.</li> <li>Med pečenjem dodajte manj tekočine.</li> </ul>
Pri praženju se meso zažge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preverite, ali se posoda za pečenje in pokrovka prilegata in dobro zapreta.</li> <li>Znižajte temperaturo.</li> <li>Med praženjem dodajte tekočino.</li> </ul>

## 13.10 Zelenjava in priloge

Tu boste našli informacije o pripravi zelenjavnih izdelkov, ki jih lahko uporabite kot prilogo.

### Priporočene nastavitve

#### Zelenjava in priloge

Držite se navedb v preglednici.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	4		3	10-20
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		190-210	25-35

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni, npr. ocvrt krompirček, ocvrtki, krompirjevi žepki, krompirjevi polpeti	Univerzalni pekač	3		200-220	25-35
Ocvrt krompirček, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		190-210	30-40

### 13.11 Jogurt

Z aparatom lahko tudi sami pripravite jogurt.

#### Priprava jogurta

1. Pribor in ogrodje vzemite iz pečice.
2. Na kuhalni plošči segrejte 1 liter mleka s 3,5 % maščobe na 90 °C in pustite, da se ohladi na 40 °C. Trajno mleko samo segrejte na 40 °C.

3. V mleko vmešajte 30 g jogurta.
4. Z zmesjo napolnite posodice, npr. kozarčke s pokrovom.
5. Posodice pokrijte s folijo, npr. s folijo za živila.
6. Posodice postavite na dno pečice.
7. Aparat nastavite v skladu s priporočenimi nastavitvami.
8. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

### Priporočene nastavitve

#### Jogurt

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja/funkcija	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Jogurt	Skodelica/kozarec	Dno notranjosti pečice		-	4-5 ur

### 13.12 Nasveti za pripravo jedi z manjšo vsebnostjo akrilamida

Akrilamid škoduje zdravju in nastane, kadar žitne izdelke in krompirjeve izdelke pripravljate pri zelo visoki temperaturi.

Jed	Nasvet
Splošno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Čas priprave naj bo čim krajši.</li> <li>▪ Jedi zapecite zlatorumeno in ne pretemno.</li> <li>▪ Uporabite velike, debele kose. Ti kosi vsebujejo manj akrilamida.</li> </ul>
Peka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zgornje in spodnje gretje nastavite na največ 200 °C.</li> <li>▪ Najvišjo temperaturo v načinu za vroč zrak nastavite na 180 °C.</li> </ul>
Piškoti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pecivo in piškote premažite z jajcem ali jajčnim rumenjacom. Tako se tvori manj akrilamida.</li> </ul>
Ocvrt krompirček v pečici	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Krompirček enakomerno naložite na plitvi pekač v eni plasti.</li> <li>▪ V pekaču pecite najmanj 400 g krompirja, da se ocvrt krompirček ne izsuši.</li> </ul>

### 13.13 Sušenje

Z vročim zrakom lahko odlično sušite živila. Pri tem načinu konzerviranja se zaradi odvzema vode poveča koncentracija aromatičnih snovi.

Temperatura in trajanje sta odvisna od vrste, vlažnosti, zrelosti in debeline živil, ki jih želite posušiti. Čim dlje se živila sušijo, tem bolje so konzervirana. Čim tanjše narežete živila, tem hitreje bodo posušena do konca in tem več arome bodo ohranila. Zato so navedena nastavitvena območja.

#### Priprava za sušenje

1. Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo ter neoporečna zelišča, ki jih temeljito operite. Rešetko obložite s papirjem za peko ali s pergamentnim papirjem. Sadje naj se dobro odcedi, nato ga osušite.
2. Sadje po potrebi narežite na enako velike kose ali tanke rezine. Neolupljeno sadje položite na lupino s prerezano površino navzgor. Pazite, da se sadje in gobe na rešetki ne prekrivajo.
3. Zelenjavo nastrgajte in jo nato blanširajte. Blanširana zelenjava naj se dobro odcedi, nato jo enakomerno razporedite po rešetki.
4. Zelišča sušite skupaj s stebli. Zelišča enakomerno in na gosto razporedite po rešetki.
5. Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite. Posušena živila takoj po sušenju odstranite s papirja.

## Priporočene nastavitve

### Sušenje

V preglednici so navedene nastavitvene vrednosti za sušenje različnih živil. Če želite sušiti druga živila, se ravnajte po podobnih živilih v preglednici.

#### Opomba:

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretnja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Pečkato sadje, npr. jabolčni obročki, debelina 3 mm, 200 g na rešetko	Rešetka	3 3+1		80	4-8 ur
Korenovke, npr. korenje, nastrgane, blanširane	Rešetka	3 3+1		80	4-7 ur
Gobe v rezinah	Rešetka	3 3+1		80	5-8 ur
Zelišča, očiščena	Rešetka	3 3+1		60	2-5 ur

## 13.14 Vzhajanje testa

Kvašeno testo v aparatu vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi.

### Vzhajanje testa

Kvašeno testo naj vedno vzhaja v 2 korakih: enkrat kot celota (vzhajanje testa), nato pa še v modelu (vzhajanje oblikovanih kosov testa).

1. Testo položite v skledo, odporno na vročino.
2. Skledo položite na rešetko.

3. Aparat nastavite v skladu s priporočenimi nastavitvami.

Aparat vklopite le, ko je notranjost pečice popolnoma ohlajena.

4. Med vzhajanjem ne odpirajte vrat aparata, ker sicer iz pečice uhaja vlaga.
5. Nadaljujte z obdelavo testa in ga pripravite na peko.
6. Testo vstavite na navedeno višino.

**Nasvet:** Če želite predgreti pečico, naj vzhajanje oblikovanih kosov testa ne poteka v aparatu.

## Priporočene nastavitve

### Vzhajanje testa

Temperatura in čas priprave sta odvisna od vrste in količine sestavin. Navedbe v preglednici so zato zgolj informativne.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretnja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Kvašeno testo, lahko	1. Skleda	1. 2	1.	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
	2. Univerzalni pekač	2. 2	2.	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	1. Skleda	1. 2	1.	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
	2. Univerzalni pekač	2. 2	2.	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Aparat predgrevajte 5 minut.

## 13.15 Odtaljevanje

Za odtaljevanje globoko zamrznjenega sadja, zelenjave in peciva. Najbolje je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku. Ni primerno za kremne ali smetanove torte.

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

**Opomba:** Zamrznjeni ploski kosi ali porcije se hitreje odtalijo kot v bloku zamrznjena živila.

- Vzemite živilo iz embalaže in ga dajte v primerno posodo na rešetko.
- Jedi med odtaljevanjem enkrat do dvakrat obrnite ali premešajte. Večje kose obrnite večkrat. Po potrebi živila med odtaljevanjem razporedite oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.
- Odtaljene jedi naj še 10 do 30 minut počivajo v izklopljenem aparatu, da se temperatura izenači.



## Priporočene nastavitve

### Odtaljevanje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Pecivo, kolači in kruh, sadje, zelenjava, mesni izdelki	Rešetka	2 3+1		-	-

### 13.16 Testne jedi

Ti pregledi so namenjeni ustanovam za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata po standardu EN 60350-1.

#### Peka

Upoštevajte naslednje informacije za peko testnih jedi.

#### Splošna navodila

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico.
- Upoštevajte navodila za predgrevanje v preglednicah. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.

#### Višine za vstavljanje pribora

Višina vstavljanja pri peki na eni ravni:

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

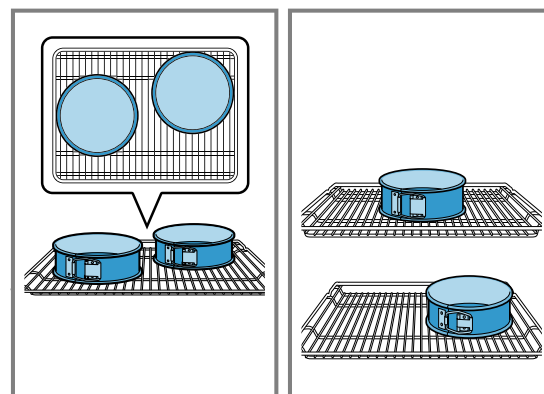
**Opomba:** Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Peka z dvema tortnima modeloma:

Če vaš aparat omogoča pripravo na več ravneh, naložite modele v pečico enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.



## Priporočene nastavitve

### Peka


Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Brizgano pecivo	Univerzalni pekač	3		140-150	30-40
Brizgano pecivo	Univerzalni pekač	3		140-150	30-40
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		140-150 <sup>1</sup>	30-45
Kolački	Univerzalni pekač	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Kolački	Univerzalni pekač	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Kolački, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		150 <sup>1</sup>	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170	30-40
Vodni biskvit, 2 ravni	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Aparat predgrevalite 5 minut. Če ima aparat funkcijo hitrega segrevanja, te funkcije ne uporabite za predgrevanje.

<sup>2</sup> Aparat predgrejte. Če ima aparat funkcijo hitrega segrevanja, te funkcije ne uporabite za predgrevanje.



**Peka na žaru**

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Opečen toast	Rešetka	4		3	0,2-1,5

## 14 Navodila za montažo

Pri montaži aparata upoštevajte te informacije.



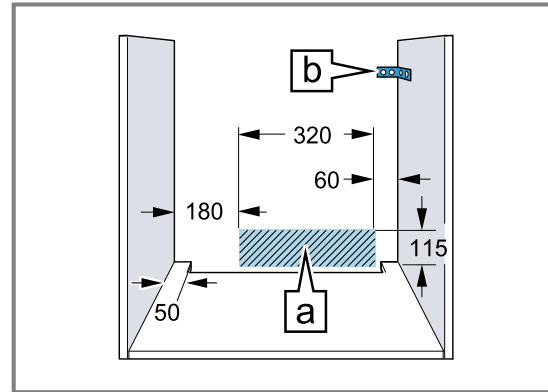
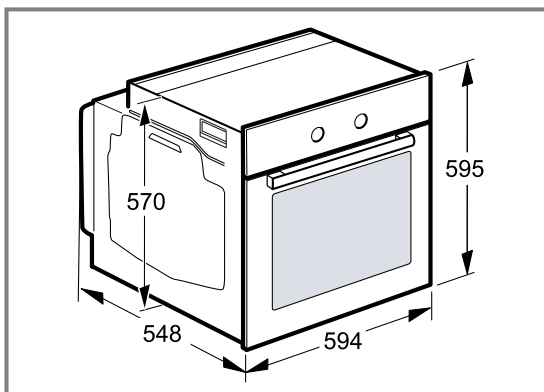
### 14.1 Pomembni napotki

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do največ 4000 metrov nadmorske višine. Ročaja vrat ne uporabljajte za transport ali vgradnjo aparata. Aparat pri montažnih delih ne sme biti pod napetostjo.

- Zgolj strokovna vgradnja v skladu s temi navodili za montažo zagotavlja varno uporabo. Za škodo, ki nastane zaradi napačne vgradnje, odgovarja monter.
- Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru poškodb med transportom aparata ne priključite.
- Upoštevajte navodila za vgradnjo pribora.
- Pred uporabo odstranite embalažo in lepilne folije iz notranjosti pečice in z vrat.
- Vgradno pohištvo mora biti odporno na temperaturo do 90 °C, čelne plošče sosednjih pohištvenih elementov pa do 70 °C.
- Aparata ne vgradite za okrasna ali pohištvena vrata. Obstaja nevarnost zaradi pregrevanja.
- Vse izreze na pohištvu naredite pred namestitvijo aparata. Odstranite žagovino. Električne komponente aparata lahko v nasprotnem primeru delujejo slabše.
- Nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine. Deli, ki so med montažo dostopni, imajo lahko ostre robove.
- Podatki o dimenzijah na slikah so v mm

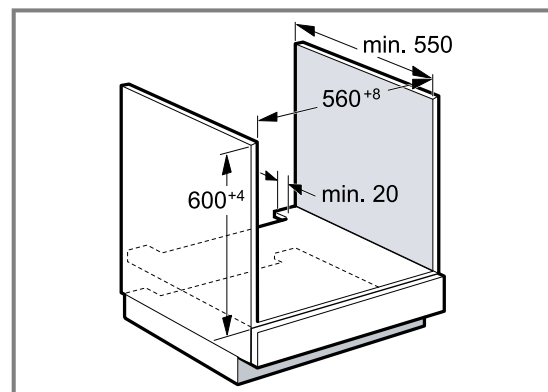
### 14.2 Dimenzije aparata

Tu najdete dimenzije aparata.



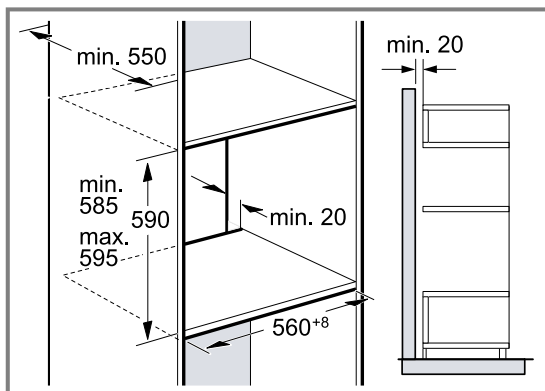
- Priključna vtičnica aparata mora biti v predelu označene površine A ali izven vgradnega prostora.
- Nepritreno pohištvo na steno pritrdite z običajnim kotnikom B.

### 14.3 Montaža aparata pod delovni pult



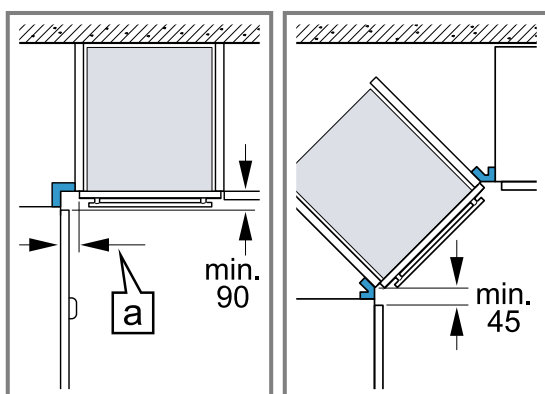
- Za prezračevanje aparata mora imeti vmesno dno prezračevalno odprtino.
- Delovni pult pritrdite na vgradno pohištvo.
- Upoštevajte navodila za montažo kuhalne plošče.

## 14.4 Vgradnja v visoko omaro



- Za prezračevanje aparata morajo imeti vmesna dna prezračevalno odprtino.
- Če ima visoka omara poleg zadnje stene dodatno zadnjo steno, jo odstranite.
- Aparat vgradite le tako visoko, da lahko brez težav dosežete pribor.

## 14.5 Kotna vgradnja



- Pri kotni vgradnji upoštevajte najmanjše dimenzije, da bo pokrov aparata mogoče odpreti. Dimenzija **a** je odvisna od debeline pohištvene plošče in ročaja.

## 14.6 Prikluček za elektriko

Da boste aparat varno priključili na elektriko, upoštevajte ta navodila.

- Pred prvo uporabo aparata morate zagotoviti, da bo hišna električna napeljava ozemljena in da bo ustrezala veljavnim varnostnim predpisom. Aparat mora vgraditi usposobljen tehnik. Upoštevajte tako določila lokalnega dobavitelja električne energije kot tudi splošne zakone. Odsotnost zaščitnega vodnika ali napačna vgradnja lahko v redkih primerih povzroči materialno škodo ali hude telesne poškodbe, npr. smrt ali telesne poškodbe zaradi električnega udara. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za materialno škodo ali telesne poškodbe, ki so posledica napačnega ali nestrokovnega priklopa na elektriko.
- Aparat pri montažnih delih ne sme biti pod napetostjo.
- Aparat ustreza zaščitnemu razredu I in dovoljeno ga je priključiti le na ozemljeno vtičnico.


- Električni priključni kabel H05 V V-F 3G mora imeti presek najmanj 1,5 mm<sup>2</sup>. Rumeno-zeleni zaščitni vodnik je treba priključiti najprej in mora biti na strani aparata nekoliko daljši kot drugi dve žici.
- V skladu z varnostnimi predpisi mora biti nameščeno vsepolno ločilno stikalo z najmanj 3-milimetrsko kontaktno odprtino. Za priključke z ozemljeno in vedno prosto dostopno vtičnico ločilno stikalo ni potrebno.
- Med montažo je treba zagotoviti zaščito pred stikom.
- V vtičnici določite fazo in nevtralni vodnik (nični vodnik). Z napačnim priklopom lahko aparat poškodujete.
- Pečico priključite v skladu s podatki na tipski ploščici.
- Aparat postavite pred omaro za vgradnjo, da ga priključite. Priključni kabel mora biti dovolj dolg. Pozor! Med montažo pazite, da električnega kabla ne ukleščite in da ne pride v stik z vročimi deli aparata.
- Vsa dela na aparatu, vključno z menjavo kablov, morajo opraviti na pooblaščenem servisu.

## 14.7 Pomembne informacije o električnem priključku

Upoštevajte naslednja navodila in se prepričajte, da:

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

V primeru stika z električno prevodnimi deli obstaja nevarnost električnega udara.

- ▶ Električnega vtiča se dotikajte samo s suhimi rokami.
- ▶ Med delovanjem nikoli ne izvlecite vtiča iz vtičnice.
- ▶ Električni kabel vedno izvlecite neposredno pri vtiču in nikdar za kabel, ker se ta lahko poškoduje.
- električni vtič ustreza vtičnici.
- je električni vtič vedno dosegljiv.
- je presek električnega vodnika primeren.
- električni kabel ni prepognjen, stisnjen, spremenjen ali prerezan.
- električni kabel (po potrebi) zamenja le električar. Nadomestni električni kabel je na voljo na pooblaščenem servisu.
- ne uporabljate električnih razdelilcev ali spojnic in podaljševalnih kablov.
- je ozemljitveni sistem nameščen po predpisih.
- je pri uporabi zaščitnega stikala okvarnega toka uporabljen le tisti z znakom . Samo ta znak zagotavlja izpolnjevanje trenutno veljavnih predpisov.
- električni kabel ni v stiku z viri toplote.

## 14.8 Priključni kabel z varnostnim vtičem

Aparat priključite le v vtičnico z zaščitnim kontaktom, vgrajeno v skladu s predpisi.

Če vtič po vgradnji ni več dosegljiv, morate v fiksni električni napeljavi predvideti napravo za prekinitvev toka v fazah v skladu s predpisi o nastavitvah.

## 14.9 Priključni kabel brez varnostnega vtiča

Aparat sme priključiti samo pooblaščen strokovnjak. V fiksni električni napeljavi morate predvideti napravo za prekinitev toka v fazah v skladu s predpisi o nastavitvah. Identificirajte fazni vodnik in nevtralni vodnik (nični vodnik) v vtičnici. Z napačnim priklopom lahko aparat poškodujete.

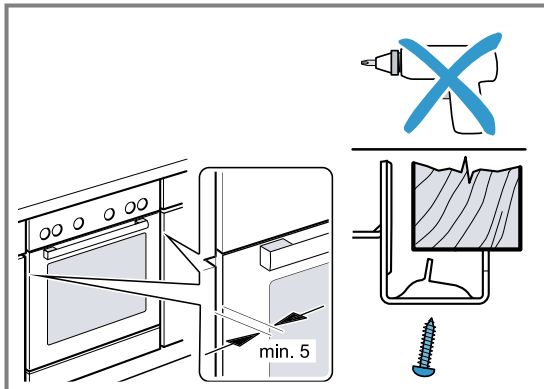
Aparat priključite v skladu s priključno shemo. Informacije o napetosti najdete na tipski ploščici. Žile električnega priključnega kabla priključite glede na barvne oznake:

Barva kabla	Vrsta kabla
Zeleno-rumena	Ozemljitveni kabel ⊕
Modra	Nevtralni vodnik (nični)
Rjava	Faza (zunanji vodnik)

## 14.10 Velja samo za Švedsko, Finsko in Norveško

Aparat lahko na sistem z zaščitnim kontaktom priključite tudi s priloženim vtičem. Vtič mora biti po vgradnji dostopen. Če vtič po vgradnji ni več dosegljiv, morate v fiksni električni napeljavi predvideti napravo za prekinitev toka v fazah v skladu s predpisi o nastavitvah.

## 14.11 Pritrditev aparata



- Aparat potisnite do konca in ga poravnajte na sredino.

- Aparat pritrdite z vijaki.

Reže med delovno ploščo in aparatom ne zaprite z dodatnimi letvami.

Na stranice vgradne omare ne namestite letev za zaščito pred toploto.

Za demontažo:

- Odklopite aparat z električnega napajanja.
- Odvijte pritrdilne vijake.
- Aparat nekoliko privzdignite in ga povsem izvlecite.



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **00 800 32 289 000**

**Deutschland/Germany**

[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Österreich/Austria**

[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Niederlande/Netherlands**

[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Belgien/Belgium**

[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweden/Sweden**

[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Frankreich/France**

[service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Luxemburg/Luxembourg**

[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweiz/Switzerland**

[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Italien/Italy**

[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Spanien/Spain**

[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Großbritannien/Great Britain**

[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Malta/Malta**

[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **1800 252 878 658**

**Australien/Australia**

[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

 **1800 209 2096**

**Indien/India**



9001685363 010917 A sl