Navodila za uporabo

HCE743350E

BOSCH

Da bi bilo tudi kuhanje tako zabavno, kot je uživanje hrane,

prosimo, da preberete ta navodila za uporabo. Nato lahko izkoristite vse tehnične prednosti vašega štedilnika.

Dobili boste pomembne informacije glede varnosti. Spoznali boste posamezne dele vašega novega štedilnika. In pokazali vam bomo - korak za korakom - kako je treba kaj nastaviti. Je čisto preprosto.

V preglednicah najdete veliko uporabnih nastavitvenih vrednosti za jedi in podatek o nivoju vstavitve. Vse je preizkušeno v naši kuhinji.

Če pride do motnje, najdete tu informacije o tem, kako lahko sami odpravite manjše motnje.

Izčrpna vsebina vam bo pomagala, da se hitro znajdete.

No, želimo vam veliko zabave pri kuhanju.

Navodila za uporabo

HCE 743350E

sl **9000442970**

B-021189-01

Vsebina

Varnostna navodila 6
Pred vgradnjo 6
Navodila za vašo varnost 6
Vzroki poškodb 9
Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja . . 11
Okolju prijazno odstranjevanje 11
Varčevanje z energijo pri uporabi pečice 11
Varčevanje z energijo pri uporabi kuhališča 12
Postavitev in priklop 13
Za instalaterja 13
Vodoravna postavitev štedilnika 14
Stenska pritrditev 14
Vaš novi štedilnik 15
Kuhalna plošča 16
Pečica 17
Notranjost aparata 19
Pred prvo uporabo 22
Nastavitev ure 22
Segrevanje pečice 22
Čiščenje pribora 22
Nastavitev kuhalne plošče 23
Kako nastaviti 23
Veliko kuhališče z dvojnim grelnim krogom 23
Nastavitev pečice 24
Način gretja in temperatura 24
Pečica se mora samodejno izklopiti 25
Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti 26
Hitro segrevanje 27

Vsebina

Ura **28**
Kako nastaviti 28
Alarm **29**
Kako nastaviti 29
Varovalo za otroke **30**
Pečica 30
Vzdrževanje in čiščenje **31**
Čistilna sredstva 32
Za lažje čiščenje 34
Montaža in demontaža ogrodja 34
Montaža in demontaža vrat pečice 35
Demontaža in montaža stekel vrat 37
Odprava motenj **39**
Menjava žarnice na stropu pečice 40
Servisna služba **41**
Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu **42**
Kolači in pecivo 43
Nasveti za peko 47
Meso, perutnina, ribe 49
Nasveti v zvezi s peko in žarom 54
Narastki, gratinirane jedi, toast 55
Gotove jedi 56
Posebne jedi 58
Odtaljevanje 59
Presuševanje 59
Vkuhavanje 60
Akrilamid v živilih **62**
Preizkusne jedi **63**

⚠ Varnostna navodila

Prosimo, da pazljivo preberete ta navodila za uporabo. Shranite navodila za uporabo. Ob oddaji aparata drugemu uporabniku mu priložite tudi navodila.

Pred vgradnjo

Poškodbe pri prevozu

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

Priključitev na električno omrežje

Aparat sme priključiti samo pooblaščeni serviser. V primeru napačne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Navodila za vašo varnost

Ta aparat je primeren samo za uporabo v gospodinjstvu. Štedilnik uporabljajte izključno za pripravo hrane.

Odrasli in otroci ne smejo uporabljati aparata brez nadzora,

- če niso v primernem telesnem in duševnem stanju ali
- če nimajo dovolj znanja in izkušenj.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom.

Vroče površine

Nevarnost opeklin!
Nikoli se ne dotikajte vročih kuhališč, notranjih delov aparata in grelnih elementov. Otrok ne puščajte blizu. Upoštevajte prikazovalnik preostale toplote na kuhališču. Ta prikaz opozarja na vroča kuhališča.

Nevarnost kratkega stika!
Nikoli ne priščipnite kablov električnih naprav z vročimi vrati pečice in jih ne vlecite čez vročo kuhalno ploščo. Pri tem se lahko raztopi izolacija kabla.

Nevarnost požara!
Nikoli ne odlagajte gorljivih predmetov na kuhalno ploščo in jih ne shranjujte v notranjosti aparata. Nikoli ne odpirajte vrat pečice, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat. Izvlecite vtič iz vtičnice in izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

Vroča para

Nevarnost opeklin!
Vrata pečice odpirajte previdno. Lahko uhaja vroča sopara.
Nikoli ne ulivajte vode v vročo pečico. V nasprotnem primeru nastane vroča para. Ne dovolite otrokom v bližino.

Nevarnost opeklin!
V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Hlapi alkohola se lahko v notranjosti pečice vnamejo. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola in previdno odprite vrata pečice.

Vroča posoda in pribor

Nevarnost opeklin!
Pribora in posode nikoli ne jemljite iz aparata brez prijemalke.

Pregreto olje ali maščoba

Nevarnost požara!
Nikoli ne grejte olja in masti brez nadzora. Pregreto olje in maščoba se hitro vnameta. Če se olje oziroma maščoba vname, ne poskušajte gasiti z vodo. Posodo takoj pokrijte s pokrovko ali krožnikom, da zadušite ogenj. Izklopite kuhališče in počakajte, da se posoda ohladi na kuhališču.

Mokro dno posode in kuhališče

Nevarnost poškodb!
Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko nastane parni tlak. Zaradi tega lahko posoda poskoči. Pazite, da je kuhališče in dno posode vedno suho.

Razpoke v steklokeramični plošči

Nevarnost električnega udara!
Nikoli ne uporabljajte kuhališča, če je steklokeramika zlomljena ali razpokana. Izklopite aparat in pokličite servisno službo.

Nestrokovna popravila

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

Vzroki poškodb

Poškodbe kuhališča

Izogibajte se segrevanju prazne posode, še zlasti emajlirane posode in posode iz aluminija. Lahko pride do poškodb.

Vroče posode ne odlagajte na območje prikazovalnika ali na okvir.

Če trdi ali vroči predmeti padejo na kuhalno ploščo, jo lahko poškodujejo. Takih predmetov zato ne hranite nad kuhalno ploščo.

Aluminijasta folija in plastična posoda se raztopita na vročem kuhališču. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhalno ploščo.

V naslednji razpredelnici najdete najpogostejše poškodbe:

Poškodbe	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prekipele jedi	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.
	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor in pesek	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
	Grobo dno posode	Preglejte svojo posodo.
Razbarvanja	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
	Odrgnjena mesta zaradi posode (npr. aluminij)	Lonce in ponve pri prestavljanju dvignite.
Razpoke	Sladkor, jedi z veliko sladkorja	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.

Poškodbe pečice

Na dno aparata ne vstavite pribora. Ne oblagajte ga z nobeno vrsto folije ali papirja za peko. Če ste nastavili temperaturo nad 50 °C, na dno notranjosti aparata ne postavljajte posode.
Posledica tega je zastoj toplote. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.

Nikoli ne vlivajte vode v vročo notranjost aparata. Zaradi temperaturnih razlik se emajl lahko poškoduje.

Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v notranjosti zaprtega aparata. Emajl se lahko poškoduje.

Pri zelo sočnem sadnem pecivu ne oblagajte pekača preobilno. Sadni sok lahko kaplja iz pekača in pušča madeže, ki jih ne morete več odstraniti. Zato raje uporabljajte globlji univerzalni pekač.

Ne naslanjajte in ne usedite se na odprta izvlečna vrata pečice.

Aparata nikoli ne transportirajte, tako da ga pritrdite za ročaj vrat. Ročaj vrat ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Poškodbe spodnjega predala

V spodnji predal ne dajajte vročih predmetov. Lahko se poškoduje.

Poškodbe sosednjih prednjih delov pohištva

Aparat mora biti med hlajenjem vedno zaprt. Tudi če izvlečna vrata odpirate samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.

Če je tesnilo pečice močno umazano, se izvlečna vrata ne morejo več dobro zapirati. Sčasoma se poškoduje sosednje pohištvo. Tesnilo mora biti čisto.

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki v pečici in kuhanju na kuhališču ter navodila, kako odsluženi aparat odstranite.

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.

Varčevanje z energijo pri uporabi pečice

Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.

Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.

Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.

Več kolačev pecite enega za drugim. Notranjost aparata je še vedno ogreta. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva podolgovata modela in sicer enega zraven drugega.

Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in uporabite preostalo toploto za dopekanje.

Varčevanje z energijo pri uporabi kuhališča

Uporabljajte posodo z debelim, ravnim dnom. Neravno dno poveča porabo energije.

Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhališča. Še posebej manjša posoda povzroča izgubo energije.
Pazite: Proizvajalci posode pogosto navedejo premer zgornjega roba posode. Ta je največkrat večji od premera dna posode.

Za majhne količine hrane uporabite majhno posodo. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.

Posodo vedno pokrijte s pripadajočim pokrovom. Pri kuhanju brez pokrovke porabite štirikrat več energije.

Kuhajte z malo vode. Tako varčujete z energijo. Zelenjava ohrani vitamine in mineralne snovi.

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.

Izkoristite preostalo toploto. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.

Postavitev in priklop

Priključitev na električno omrežje

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

V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve garancija ne velja.

Za instalaterja

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.

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

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

Aparate, ki so opremljene z vtičem, lahko priklopite samo na vtičnico, zavarovano z največ 25-ampersko varovalko dim. 3 x 4 mm^2, ki je nameščena v skladu s predpisi.

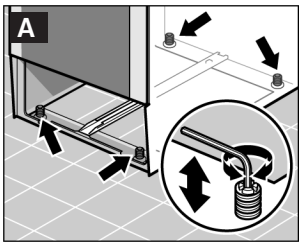
Vodoravna postavitev štedilnika

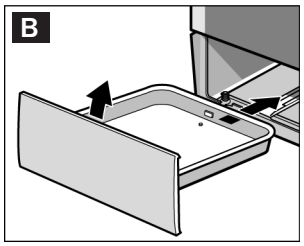
Štedilnik postavite neposredno na tla.

1. Spodnji predal 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 (slika A).
3. Ponovno vstavite spodnji predal (slika B).





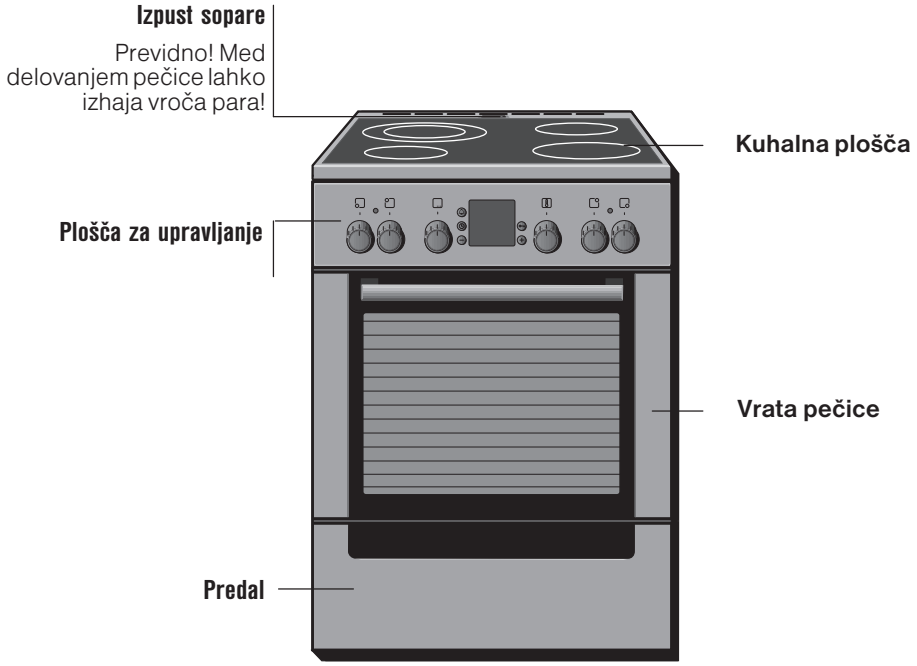
Stenska pritrditev

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

Vaš novi štedilnik

Tu boste spoznali dele vaše nove pečice. Razložili vam bomo uporabo upravljalnega polja, kuhališča in posameznih upravljalnih elementov. Prav tako boste dobili informacije o notranjosti aparata in priboru.

Glede na tip aparata so pri določenih elementih možna odstopanja.

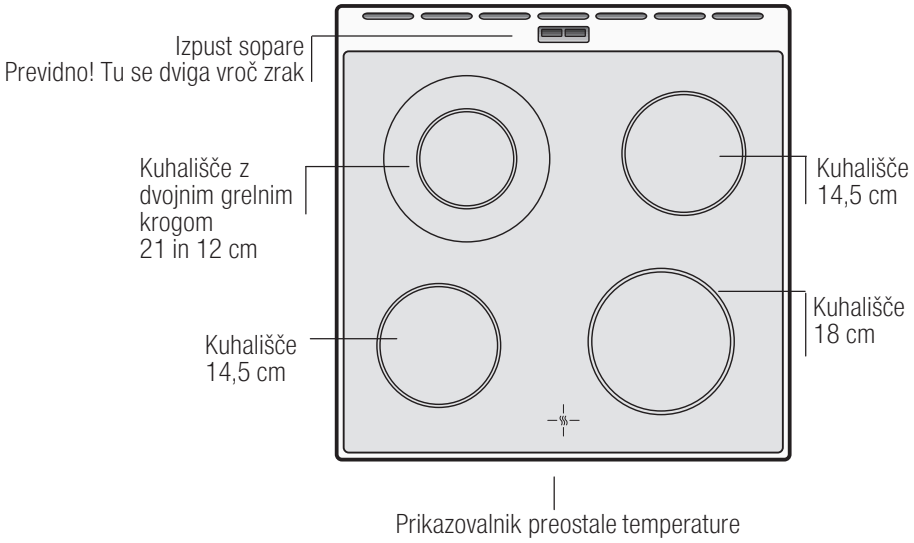


Možna so odstopanja različnih podrobnosti glede na tip aparata.

Pogrezljiva stikala

Stikala so pogrezljiva v izklopljenem položaju. Za blokiranje in deblokiranje pritisnite na stikalo.

Kuhalna plošča



Stikalo kuhališča

S štirimi stikali za kuhališča nastavite želeno kuhalno moč posameznih kuhališč.

Položaj		Funkcija
0	Položaj nič	Kuhališče je izključeno.
1-9	Stopnje kuhanja	Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč Stopnja kuhanja 9 = največja moč
◎	Vklop	Vključite veliko kuhališče z dvojnim grelnim krogom.

Ko vklopite kuhališče, se prižge kontrolna lučka.

Prikazovalnik preostale toplote

Vsa kuhališča na kuhalni plošči so opremljena s prikazovalnikom preostale toplote. Le-ta kažejo, katera kuhališča so še vroča. Tudi ko je kuhalna plošča izključena, prikaz sveti, dokler kuhališče ni dovolj hladno.

Z uporabo preostale toplote lahko varčujete z energijo in npr. manjši obrok ohranite topel.

Pečica

Pečico nastavite s pomočjo izbirnega stikala in temperaturnega regulatorja.

Izbirno stikalo

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

Položaj		Uporaba
	Položaj nič	Pečica je izključena.
	Zgornje in spodnje gretje	Za peko kolačev, narastkov, puste pečenke, npr. govedine ali divjačine na enem nivoju. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
	3D-vroč zrak*	Za peko kolačev in peciva na enem, dveh ali vseh treh nivojih. Ventilator na zadnji strani enakomerno razporeja toploto grelnika po notranjosti aparata.
	Stopnja za pico	Hitra priprava globoke zamrznjene hrane brez predgrevanja, npr. pica, pomfrit ali zavitek. Vklopita se spodnji in obročasti grelnik na zadnji steni.
	Spodnje gretje	Vkuhavanje in dopekanje. Deluje spodnji grelnik.
	Obtočni žar	Peka mesa, perutnine in cele ribe. Grelnik in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator razpihuje vroči zrak v pečici.
	Žar, majhna površina	Peka manjših količin zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se srednji del grelnika žara.
	Žar, velika površina	Peka zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
	Odtaljevanje	Odtaljevanje npr. mesa, perutnine, kruha in kolačev. Ventilator razpihuje topel zrak v pečici.
	Hitro segrevanje	Hitro predgrevanje pečice brez pribora.

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

Ko nastavljate, zasveti lučka v notranjosti aparata.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo ali stopnjo žara.

Položaj		Pomen
⏽	Položaj nič	Pečica ne greje.
50-270	Temperaturno območje	Temperatura v notranjosti aparata v °C.
1, 2, 3	Stopnje žara	Stopnje peke na žaru, majhna ▭ in velika ▭ površina. Stopnja 1 = šibka Stopnja 2 = srednja Stopnja 3 = visoka

Ko se pečica segreva, na prikazovalniku sveti simbol za temperaturo 🌡. V času, ko se pečica ne segreva, ugasne. Ne sveti v vsakem položaju.

Tipke in prikazovalnik

S tipkami nastavite različne dodatne funkcije. Na prikazovalniku lahko odčitate nastavljene vrednosti.

Tipka		Uporaba
🔔	Gumb za alarm	Z njim nastavljate alarm.
◷	Gumb za uro	Z njo nastavite čas, čas priprave I→I čas zaključka →I.
-	Gumb minus	Tako lahko spremenite nastavitvene vrednosti navzdol.
O⊸	Gumb s ključem	Z njim vklapljate in izklapljate varovalo za otroke.
+	Gumb plus	Tako lahko spremenite nastavitvene vrednosti navzgor.

Notranjost aparata

V notranjosti aparata je nameščena lučka za osvetlitev pečice.

Luč za osvetlitev pečice

Med obratovanjem luč za osvetlitev notranjosti aparata sveti.

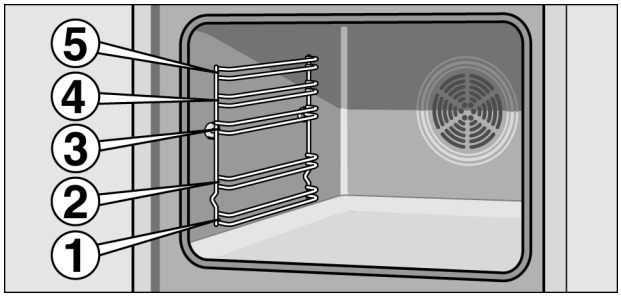
Izpust sopare

Topel zrak izhaja notranjosti aparata z zadnje strani na kuhališču. Pozor! Ne prekrijte prezračevalnih rež. V nasprotnem primeru se pečica pregreje.

Pribor

Pribor lahko vstavite v pečico na 5 različnih nivojev.

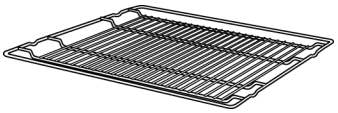
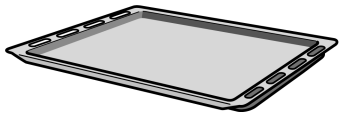
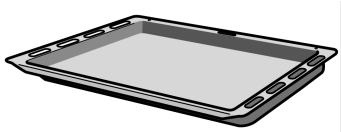
Pribor lahko izvlečete do dveh tretjin dolžine, ne da bi se prevrnil. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.



Če se pribor segreje, lahko spremeni obliko. Sprememba oblike, ki ne vpliva na funkcijo, izgine, ko se pribor ohladi.

Držite pekač ob straneh z obema rokama in ga vodoravno vstavite v ogrodje. Med vstavljanjem pekača ne premikajte levo ali desno, saj ga boste sicer težje vstavili. Prav tako lahko poškodujete emajlirane površine.

Pribor lahko dokupite na servisu, v specializiranih trgovinah ter na internetu. Prosimo, navedite HEZ-številko.

	**Rešetka** za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in zamrznjene jedi. Rešetko vstavite tako, da je ukrivljeni del obrnjen navzdol ⌣.
	**Emajlirani pekač** za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
	**Univerzalna ponev** 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	Dodatni pribor lahko dokupite na servisu in v specializiranih trgovinah. Obsežno ponudbo pribora za vašo pečico najdete tudi v naših prospektih in na internetu. Ponudba pribora in možnosti za naročilo se v posameznih državah razlikujejo. Glejte priloženo dokumentacijo.
Rešetka HEZ 334000	za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in zamrznjene jedi.
Emajlirani pekač HEZ 331000	za kolače in piškote.
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.
Vstavljiva rešetka HEZ 324000	Za pečenje pečenk. Rešetko vedno postavite v univerzalno ponev. Tja se bosta odcejala mast in sok iz mesa.
Pekač za žar HEZ 325000	za pečenje na žaru namesto na rešetki ali kot zaščita proti brizganju, da se pečica manj umaže. Rešetko uporabljajte samo v univerzalni ponvi. Pečenje s funkcijo žara na pekaču za žar: uporabljajte samo na nivojih 1, 2 in 3. Pekač za žar kot zaščita pred škropljenjem: pod rešetko vstavite univerzalno ponev s pekačem za žar.

Steklena ponev HEZ 336000	Globoki pekač iz stekla. Zelo primeren kot posoda za serviranje.
Emajlirani pekač HEZ 331010 s premazom proti prijemanju	Iz pekača z lahkoto vzamete kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalna ponev HEZ 332010 s premazom proti prijemanju	Iz pekača z lahkoto vzamete kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Pekač za pico HEZ 317000	primeren za pico, zamrznjene izdelke in velike okrogle kolače. Namesto univerzalne ponve lahko uporabite tudi pekač za pico. Postavite pekač na rešetko in ravnajte po podatkih iz tabel.
Opečnati pekač HEZ 327000	Opečnat pekač je še posebej primeren za pripravo domačega kruha, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljavo dno. Opečnat pekač je vedno treba segreti na priporočeno temperaturo.
Profesionalna ponev z rešetko HEZ 333000	Posebej primerna za pripravo večjih količin.
Pokrovka za profesionalno ponev HEZ 333001	S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač.
Stekleni pekač HEZ 915001	Stekleni pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki se pripravljajo v pečici. Posebej primeren je za avtomatsko peko.
Kovinski pekač HEZ 6000	prilagojen je ovalnemu kuhališču na steklokeramični kuhalni plošči. Primeren je kuhalni senzoriki in avtomatski peki. Pekač je na zunanji strani emajliran in na notranji zaščiten s premazom proti prijemanju.
Univerzalni pekač HEZ 390800	za posebej veliko količino. Pekač je na zunanji strani iz granitnega emajla z ognjevarnim steklenim pokrovom. Stekleni pokrov se lahko uporablja kot model za gratiniranje.
Zaščitna rešetka	Zaščitno rešetko pritrdite na vrata pečice. Preprečuje, da bi se majhni otroci dotikali vročih vrat pečice. Zaščitno rešetko lahko naročite pri servisni službi pod kataloško številko 469 088.

Pred prvo uporabo

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

Nastavitev ure

Po priključitvi na prikazovalniku sveti simbol ◷ in utripajo tri ničle. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko ◷.
   Na prikazovalniku se pojavi čas 12:00 in simbol ◷ utripa.
2. Z gumbom + ali – nastavite uro.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico. Za to je najprimernejše zgornje/spodnje gretje ⊟ pri temperaturi 240 °C. Bodite pozorni, da v notranjosti aparata ni ostankov embalaže.

1. Z izbirnim stikalom ⊟ nastavite zgornje/spodnje gretje.
2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

Po eni uri izklopite pečico. Izbirno stikalo in temperaturni regulator zavrtite v položaj nič.

Čiščenje pribora

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

Nastavitev kuhalne plošče

V tem poglavju so podane informacije, kako nastavite kuhališča. V razpredelnici so podatki o stopnjah kuhanja in času kuhanja različnih jedi.

Kako nastaviti

Grelno moč posameznih kuhalnih mest lahko nastavite s stikali.

Položaj 0 = izklopljeno
Položaj 1 = najmanjša moč
Položaj 9 = največja moč.

Ko vklopite kuhališče, se prižge kontrolna lučka.

Veliko kuhališče z dvojnim grelnim krogom

Pri teh kuhališčih lahko spreminjate velikost kuhalne površine.

Vklop večje površine

Zavrtite stikalo kuhališča do 9. stopnje - tam boste začutili majhen odpor - nato pa še naprej do simbola ◎ = veliko dvokrožno kuhališče

Stikalo nato takoj zavrtite nazaj na želeno stopnjo kuhanja.

Vračanje na majhno kuhalno površino

Stikalo kuhališča zavrtite na 0 in ga ponovno nastavite.
Pozor: Stikala kuhališča nikoli ne obrnite na 0 preko simbola ◎.

Na majhnem kuhališču z dvojnim grelnim krogom lahko zelo dobro pogrevate manjše količine.

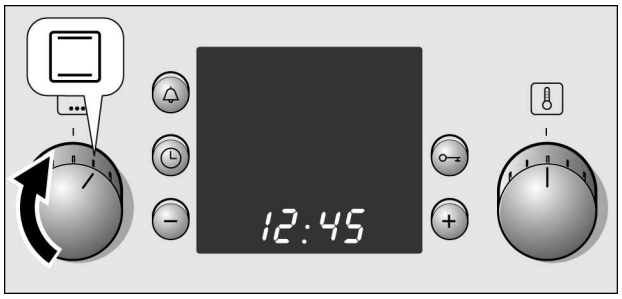
Nastavitev pečice

Svojo pečico lahko nastavite na več načinov. Tukaj je opisano, kako nastavite želeni način segrevanja in temperaturo ali stopnjo žara.
Za jedi lahko nastavite čas priprave in konec peke v pečici.

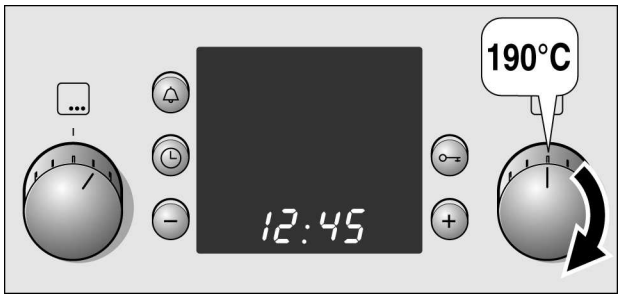
Način gretja in temperatura

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje pri 190 °C.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem izberite temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica se začne segrevati.

Izključitev pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Spreminjanje nastavitev

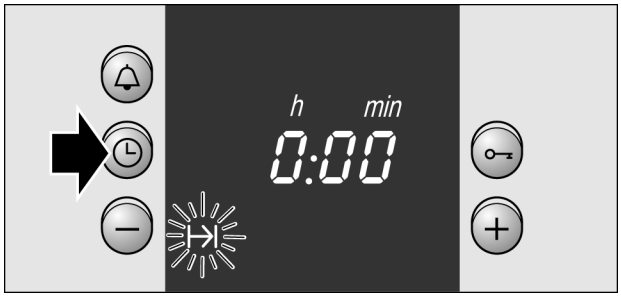
Način gretja in temperaturo ali stopnjo žara lahko kadarkoli spremenite s pripadajočim regulatorjem.

Pečica se mora samodejno izklopiti

Opravite korake za nastavitev od 1. do 2. točke. Sedaj vnesite še čas trajanja (čas priprave jedi) za vašo jed.

Primer na sliki: nastavitev za zgornje/spodnje gretje ⊟, 200 °C, trajanje 45 minut.

3. Pritisnite tipko z uro ◷.
Simbol za čas priprave I→I utripa.



4. Z gumbom + ali - nastavite trajanje peke.
Gumb + predlagani čas = 30 minut
Gumb - predlagani čas = 10 minut

Ko poteče čas priprave

Zasliši se signal. Pečica se izklopi.
Dvakrat pritisnite tipko ◷ in izklopite izbirno stikalo.

Spreminjanje nastavitve

Pritisnite tipko z uro ◷. Z gumbom + ali - spremenite trajanje peke.

Prekinitev nastavitve

Pritisnite tipko z uro ◷. Pritisnite gumb -, da se na prikazovalniku pokaže ničla. Izklopite izbirno stikalo.

Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti

Prosimo, upoštevajte, da lahko pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v notranjosti aparata.

Nastavite tako, kot je opisano v točkah 1 do 4.

Primer na sliki: nastavitev za ⊟ zgornje/spodnje gretje, 200 °C. Ura je 10:45. Priprava hrane traja 45 minut in mora biti gotova ob 12:45.

5. Tolikokrat pritisnite simbol za uro ◷, da začne utripati simbol za konec →I.
Na prikazovalniku lahko vidite, kdaj bo hrana pripravljena.

6. Z gumbom + lahko zamaknete čas konca priprave.
Pečica prevzame nastavljeni čas čez nekaj sekund. Vse dokler pečica ne začne delovati, na prikazu sveti končni čas.

Ko poteče čas priprave

Zasliši se signal. Pečica se izklopi.
Dvakrat pritisnite tipko ◷ in izklopite izbirno stikalo.

Opomba

Dokler simbol utripa, lahko spremenite nastavitev.
Ko simbol sveti, je nastavitev prevzeta.

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem se bo vaša pečica posebej hitro segrela na nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabljajte, če je nastavljena temperatura višja od 100 °C.

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

1. Nastavite izbirno stikalo na simbol ⊠.
2. S temperaturnim regulatorjem izberite želeno temperaturo.

Na prikazovalniku sveti simbol 🌡. Pečica se začne segrevati.

Hitro segrevanje je končano

Na prikazovalniku ugasne simbol 🌡. Dajte jed v pečico in nastavite želeni način gretja.

Ura

Po prvem priklopu in po izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol ◷ in tri ničle. Nastavite uro.
Izbirno stikalo mora biti izklopljeno.

Kako nastaviti

Primer: ura je 13:00

1. Pritisnite tipko ◷.
   Na prikazovalniku se pojavi ura 12.00 in utripa simbol ◷.
2. Z gumbom + ali - nastavite uro.
   Pečica prevzame nastavljeni čas čez par sekund. Simbol ◷ ugasne.

Menjava med poletnim in zimskim časom

Dvakrat pritisnite gumb z uro ◷ in z gumbom + ali - spremenite čas.

Alarm

Alarm lahko uporabljate kot kuhinjski alarm. Alarm deluje neodvisno od pečice.
Alarm ima poseben zvočni signal. Tako boste slišali, ali se je alarm oz. čas peke iztekel.
Alarm lahko nastavite tudi, ko je aktivno varovalo za otroke.

Kako nastaviti

Primer: 20 minut

1. Pritisnite gumb z alarmom 🔔.
   Simbol 🔔 utripa.
2. Z gumbom + ali - nastavite alarm.
   Gumb + predlagani čas = 10 minut
   Gumb - predlagani čas = 5 minut
   Alarm začne delovati čez nekaj sekund. Na prikazovalniku sveti simbol 🔔. Čas se začne odštevati.

Po izteku časa

Zasliši se signal.
Pritisnite gumb z alarmom 🔔. Prikaz alarma ugasne.

Sprememba časa alarma

Pritisnite gumb z alarmom 🔔. Z gumbom + ali - spremenite čas.

Brisanje nastavitve

Pritisnite gumb z alarmom 🔔. Pritisnite gumb -, da se na prikazovalniku pokaže ničla.

Istočasno se odštevata čas alarma in čas priprave

Simboli svetijo. Čas alarma se začne odštevati na prikazovalniku.
Priklic preostalega časa priprave I→I, končnega časa →I ali ure ◷: Pritisnite gumb z uro ◷ tolikokrat, da se prikaže pripadajoči simbol.
Priklicana vrednost se za nekaj sekund pojavi na prikazovalniku.

Varovalo za otroke

Pečica

Da otroci ne morejo vklopiti pečice, je ta opremljena z varovalom za otroke.

Vklop in izklop varovala za otroke

Izbirno stikalo mora biti izklopljeno.

Vklop: Pritisnite in držite gumb s ključem O—, da se na prikazovalniku pojavi simbol O—. To traja pribl. 4 sekunde.

Izklop: Pritisnite in držite gumb s ključem O—, dokler ne izgine simbol O—.

Opombe

Alarm in čas lahko nastavite kadarkoli.

Po izpadu električnega toka se nastavljeno varovalo za otroke izklopi.

Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša kuhalna plošča dolgo časa kot nova. Kako lahko svoj aparat pravilno negujete in čistite, je opisano v nadaljevanju.

Opombe

Zaradi različnih materialov, kot so steklo, umetni materiali ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.

Marogaste sence na steklu vrat so svetlobni refleksi lučke v pečici.

Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah zažge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je normalno in nima nobenega vpliva na funkcijo pečice.
Robov tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na naslednje podatke.

za kuhalno ploščo

Ne uporabljajte

- nerazredčenih sredstev za ročno pomivanje posode ali čistil za pomivalni stroj
- abrazivnih sredstev, gobic, ki puščajo praske
- agresivnih čistil, kot je razpršilo za čiščenje pečice ali odstranjevalec madežev
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

za pečico

Ne uporabljajte

- agresivnih ali grobih čistil
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola
- trdih blazinic za ribanje ali čistilnih gobic
- visokotlačnega ali parnega čistilnika.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Zunanjost naprave	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje in do suhega obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistil in strgal za steklo.
Legirano jeklo	Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje in do suhega obrišite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Pod takimi madeži lahko pride do korozije. Pri servisni službi ali v specializirani trgovini so na voljo posebna čistila za legirano jeklo, ki so primerna za tople površine. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Kuhalna plošča	Nega: sredstvo za nego in zaščito steklokeramike. Čiščenje: Čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. Upoštevajte navodila za čiščenje, ki so navedena na embalaži.

Območje	Čistilna sredstva
⚠	Strgalo za steklo za trdovratno umazanijo: Sprostite strgalo in čistite samo z rezilom. Pozor, rezilo je zelo ostro. Nevarnost poškodb. Strgalo po uporabi znova zavarujte. Poškodovano rezilo takoj zamenjajte.
Okvir kuhalne plošče	Topla milnica. Nikoli ga ne čistite s strgalom za steklo, limoninim sokom ali kisom.
Steklo vrat	Čistilo za stekla: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Notranjost pečice	Vroča milnica ali raztopina kisa v vodi: Očistite z gobo za pomivanje.
Tesnila vrat ne smete sneti!	Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje. Ne drgnite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z gobo za pomivanje ali krtačko.
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z gobo za pomivanje ali krtačko.
Spodnji predal	Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje.

Za lažje čiščenje

Za lažje čiščenje pečice lahko vklopite luč za osvetlitev pečice in vrata odstranite.

Vklop luči za osvetlitev pečice

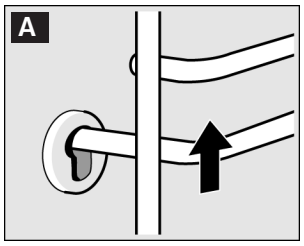
Gumb za nastavljanje funkcij pečice namestite na ⊟.

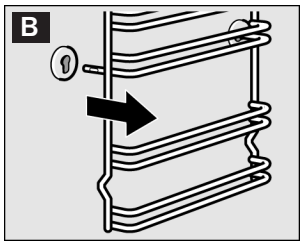
Montaža in demontaža ogrodja

Ogrodje lahko odstranite in ga očistite. Pečica mora biti hladna.

Odstranitev ogrodja

1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in odstranite. (Slika A)
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej in ga odstranite. (Slika B)

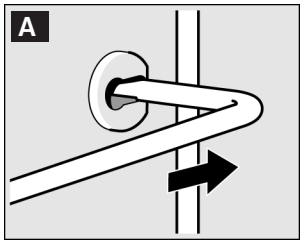


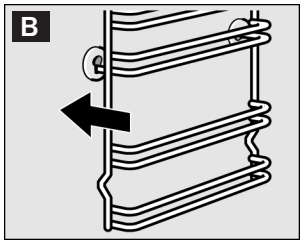


Ogrodje očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico. Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

1. Ogrodje najprej vstavite v zadnjo pušo in ga malo pritisnite nazaj (Slika A)
2. in nato nataknite v prednjo pušo. (Slika B)



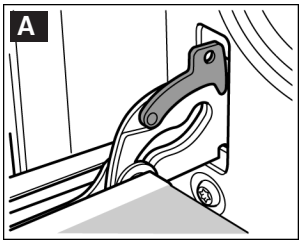


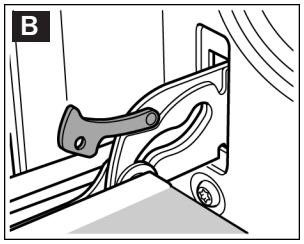
Ogrodje se lahko namesti na desno in levo stran. Izboklina mora biti zmeraj spodaj.

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).

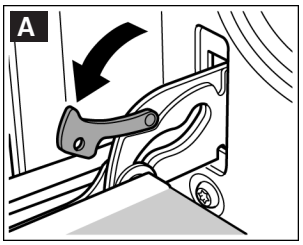


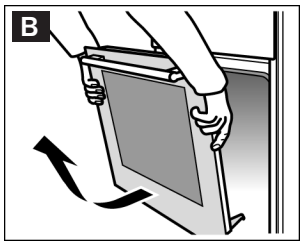


⚠ Nevarnost poškodb! Ko sta tečaja nezavarovana, se vrata zaprejo z večjo močjo.
Pazite, da sta zaporna vzvoda vedno popolnoma zaprta oz. pri snemanju vrat popolnoma odprta.

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.

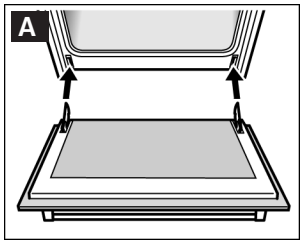


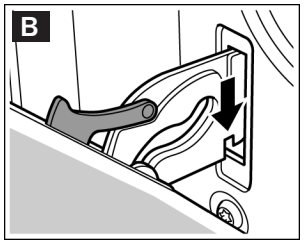


Montaža vrat

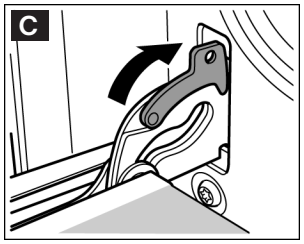
Vrata pečice v obratnem vrstnem redu ponovno namestite.

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.

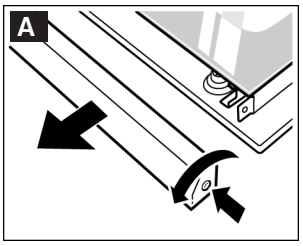
Demontaža in montaža stekel vrat

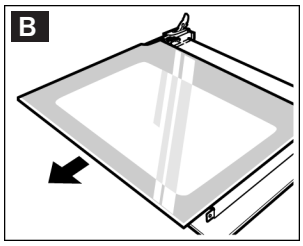
Stekla na vratih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Pri demontaži notranjih stekel pazite na vrstni red snemanja stekel.

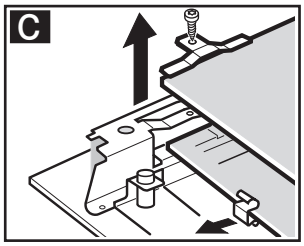
Demontaža

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 zgornje steklo. (Slika B)





4. Odvijte in odstranite velike sponke na levi in desni strani. (Slika C) Odstranite srednje steklo.
5. Snemite majhne sponke s spodnjega stekla. (Slika C)
   Steklo izvlecite poševno navzgor.

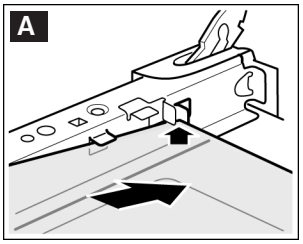


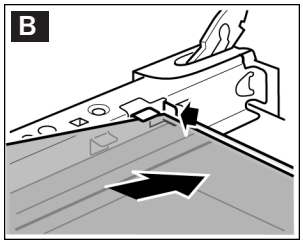
Steklo očistite s čistilom za steklo in mehko krpo.

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

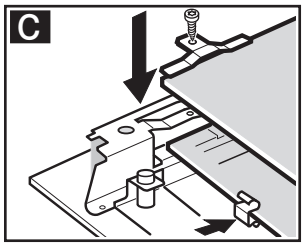
Montaža

1. Spodnje steklo vstavite poševno nazaj. (Slika A)
2. Majhne sponke postavite na spodnje steklo na levo in desno stran.
3. Vstavite srednje steklo. (Slika B)





4. Nataknite majhne sponke na spodnje steklo. (Slika C)
5. Velike sponke postavite na desno in levo stran in jih privijte. (Slika C)



6. Zgornje steklo vstavite poševno nazaj. Gladka površina mora biti na zunanji strani.
7. Namestite pokrov in ga privijte.
8. Obesite vrata pečice.

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

Odprava motenj

Če se pojavi kakšna motnja, je pogosto vzrok zanjo le malenkost. Preden pokličete servis, s pomočjo preglednice preverite, ali motnjo lahko odpravite sami.

Če vam kakšna jed ne uspe povsem, si oglejte poglavje *Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu*. Našli boste številne nasvete in navodila za kuhanje.

Napaka	Možni vzroki	Ukrep/nasveti
Pečica ne deluje.	Pregorela varovalka.	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
	Izpad električnega toka.	Preverite, ali luč v kuhinji oziroma druge kuhinjske naprave delujejo.
Prikaz ure utripa.	Izpad električnega toka.	Ponovno nastavite uro.
Pečica ne greje.	Na kontaktih se je nabral prah.	Stikala večkrat zavrtite.

⚠ Nevarnost električnega udara!
Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu.

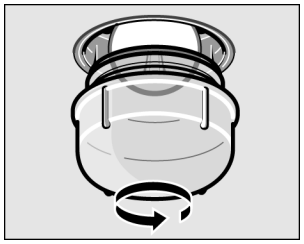
Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice z močjo 25 W lahko dobite pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.
Uporabljajte samo takšne žarnice.

⚠ **1.** Nevarnost električnega udara!
V omarici z varovalkami izklopite varovalko.

2. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.

3. Odvijte stekleni pokrov v levo.



4. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.

5. Ponovno privijte stekleni pokrov.

6. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

Zamenjava steklenega pokrova

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

Servisna služba

Naša servisna služba vam je na voljo za popravila vašega aparata. Naslov in telefonsko številko najbližjega servisa najdete v telefonskem imeniku. Tudi v navedenih servisnih centrih vam bodo z veseljem pomagali pri iskanju najbližjega servisa.

Številki E in FD

Kadar pokličete servisno službo, povejte številki E in FD svojega aparata. Napisno tablico s številko najdete desno, bočno na vratih pečice. Da vam v primeru motnje ne bo treba predolgo iskati številk, ju lahko takoj vpišete tukaj.

Št. E	FD

Servisna služba ☎

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

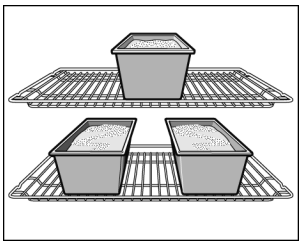
Uporabite 3D-vroč zrak ⊛.
Peka na 2 ravneh:
univerzalna ponev na nivoju vstavitve 3
pekač na nivoju vstavitve 1.

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	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		270 200	8 35-45
Kruh iz kislega testa iz 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2		270 200	8 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 zobotrebcem zabodite v najvišje mesto kolača. Če na zobotrebcu 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 zobotrebcem 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).	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.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	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.
Sadno pecivo je spodaj presvetlo.	Naslednjič vstavite pecivo eno ravnino nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite globljo univerzalno ponev, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pri peki ste uporabili več ravnin. Pecivo na zgornjem pekaču je temnejše kot na spodnjem.	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 sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.	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 predgrevajte 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 prestreza 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 nastavljene 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 zarežite 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						
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 zarežite v kožo pod krili, da lahko odteka mast.

Perutnino položite najprej tako, da bodo prsa obrnjena navzdol. Po izteku ⅔ navedenega časa peke obrnite.

Koščke mesa, puranjo zvito pečenko ali puranja prsa obrnite po polovici navedenega časa.
Deli perutnine po izteku ⅔ 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
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 ⅔ 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.	Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.
Kako lahko ugotovite, ali je pečenka gotova.	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.
Pečenka je pretemna in skorja mestoma zažgana.	Preverite vstavno višino in temperaturo.
Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana.	Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.
Pečenka izgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine.
Pri polivanju pečenke nastaja vodna para.	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 poči.

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 preklopite na nižjo temperaturo oz. izklopite 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
Češnje, 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 ºC, s 3D gretjem ali z vročim zrakom največ 180 ºC.
Piškoti	Z gretjem zgoraj/spodaj največ 190 ºC, s 3D gretjem ali z vročim zrakom največ 170 ºC. Jajce ali jajčni rumenjak zmanjša 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 $^{2}/_{3}$ časa pečenja.

Beležke

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

HCE743350E
9000 442970
BO • sl • 041189