



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Vgradna pečica
HBG78B7.0



BOSCH

sl Navodila za uporabo

Vsebina

Pomembna varnostna navodila	4	Odprava motenj	20
Vzroki poškodb	5	Seznam motenj.....	20
Vaša nova pečica	5	Menjava žarnice na stropu pečice.....	20
Upravljalni pult.....	5	Menjava leve žarnice v pečici	21
Tipke.....	6	Stekleni pokrov.....	21
Vrtljivi izbirni gumb.....	6	Servisna služba	21
Prikazovalnik	6	Številka E in številka FD	21
Nadzor temperature	6	Energija in okolje	21
Notranjost aparata	6	Način gretja vroči zrak eco	21
Vaš pribor	7	Varčevanje energije.....	22
Vstavljanje pribora	7	Okolju prijazno odstranjevanje	22
Dodatni pribor.....	7	Programska avtomatika	23
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi	8	Posoda.....	23
Pred prvo uporabo	9	Priprava jedi	23
Prve nastavitve	9	Programi	23
Segrevanje notranjosti pečice	9	Izberite in nastavite program	26
Čiščenje pribora.....	9	Individualna prilagoditev.....	27
Vklop in izklop pečice	9	Nasveti za programsko avtomatiko.....	27
Vklop	9	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	27
Izklop	9	Kolači in pecivo.....	27
Nastavitev pečice	10	Nasveti za peko.....	30
Načini gretja.....	10	Meso, perutnina, ribe	30
Nastavitev načina gretja in temperature.....	10	Nasveti v zvezi s peko in žarom	32
Priporočila za nastavitve.....	11	Počasna peka.....	33
Nastavitev hitrega segrevanja	11	Nasveti za počasno peko.....	33
Funkcije za čas	12	Narastki, gratinirane jedi, toast.....	34
Nastavitev časovnih funkcij - kratka razlaga.....	12	Gotove jedi	34
Nastavitev časa priprave	12	Posebne jedi.....	35
Zamik končnega časa	12	Odtajanje	35
Nastavitev alarma	13	Presuševanje	35
Nastavitev ure.....	13	Vkuhavanje.....	36
Spomin	13	Akrilamid v živilih	36
Shranjevanje nastavitvev	13	Priporočljivi sistem priprave jedi	37
Zagon spominske funkcije.....	13	Peka	37
Nastavitev za sabat	13	Peka na žaru.....	37
Zagon nastavitve za sabat	13		
Zaščita pred otroki	14		
Osnovne	14		
Spreminjanje osnovnih nastavitvev	16		
Samodejna izključitev	16		
Samodejno čiščenje	16		
Pomembni napotki.....	16		
Pred samodejnim čiščenjem	16		
Nastavitev stopnje čiščenja	17		
Po samodejnem čiščenju	17		
Vzdrževanje in čiščenje	17		
Čistilna sredstva.....	17		
Montaža in demontaža ogrodja	18		
Montaža in demontaža vratc pečice	18		
Odstranitev pokrova vratc	19		
Demontaža in montaža stekel vratc	19		

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

Pomembna varnostna navodila

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

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo. Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

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

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

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

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

Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli na položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir

za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost poškodb!

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

Nevarnost električnega udara!


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

- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost požara!

- Prosti ostanki hrane, maščoba in sok od pečenja se lahko med samodejnim čiščenjem vžgejo. Pred vsakim samodejnim čiščenjem odstranite grobo umazanijo iz notranjosti aparata in s pribora.
- Zunanost aparata se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Na ročaj vrat ne obešajte vnetljivih predmetov, kot so npr. krpe za posodo. Sprednja stran aparata naj bo prosta. Otrok ne puščajte blizu.

Nevarnost opeklin!

- Med samodejnim čiščenjem se notranjost aparata zelo segreje. Ne odpirajte vrat aparata ali premikajte blokirne kljuke z roko. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
-  Zunanost aparata se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

Resna nevarnost za zdravje!

Aparat se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Premaz proti sprijemanju na pekačih in modelih se s tem uničuje in nastajajo strupeni plini. Med samodejnim čiščenjem nikoli ne dajajte v pečico pekačev in modelov s prevleko proti sprijemanju. Med samodejnim čiščenjem je lahko v aparatu zgoj emajliran pribor.

Vzroki poškodb

Pozor!

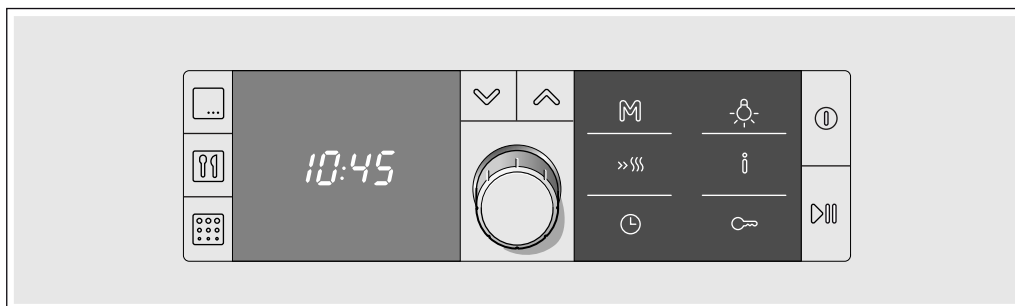
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Vaša nova pečica

V tem poglavju so opisani deli vaše nove pečice. Razložena je uporaba upravljalnega polja in posameznih upravljalnih elementov. Prav tako boste dobili informacije o notranjosti aparata in priboru.














Upravljalni pult

Tukaj je na voljo pregled upravljalnega polja. Posamezni tipi naprav se lahko razlikujejo glede posameznih elementov.




Tipke

Pod posameznimi upravljalnimi tipkami so senzori. Ne pritiskajte močno. Samo dotaknite se posameznega simbola.

Simbol	Funkcija tipke
	Izbira načina gretja
	Izbira programske avtomatike
	Izbira samodejnega čiščenja
	premik za eno vrstico navzdol
	premik za eno vrstico navzgor
	dolgi pritisk = izbira spomina kratki pritisk = aktiviranje spomina
	Nastavitev hitrega segrevanja
	Odpiranje in zapiranje menija časovnih funkcij
	Izklop in vklop žarnice v pečici
	kratki pritisk = priklic informacij dolgi pritisk = odprite in zaprite meni Osnovne nastavitve
	Vklop/izklop zaščite pred otroki
	Vklop in izklop pečice
	kratki pritisk = vklop/izklop delovanja dolgi pritisk = prekinitve delovanja

Vrtljivi izbirni gumb

Z vrtljivim izbirnim gumbom  lahko spremenite vse predlagane in nastavljene vrednosti.



Vrtljivi izbirni gumb je pogrezljiv. Da izskoči ali se pogrezne nazaj, pritisnite nanj.

Prikazovalnik



Prikazovalnik je razdeljen v različna območja:

- Napis se prikaže samo pred pričetkom delovanja
- Nastavitveno območje
- Statusna vrstica

Napis

V zgornji vrstici se prikaže izbrana funkcija, npr. načini segrevanja, programi, časovne funkcije itd. Na desni strani puščice kažejo v katero smer lahko upravljate s tipkama  in . Po začetku delovanja napis izgine.

Nastavitveno območje

V območju za nastavitve se pojavijo priporočene vrednosti, ki jih lahko spremenite. Z navigacijskima tipkama  in  lahko prehajate med vrsticama. Vrstica, v kateri se trenutno nahajate, je označena z oklepajema na levi in desni strani. Vrednost v oklepajih lahko spreminjate s pomočjo vrtljivega izbirnega gumba.

Statusna vrstica

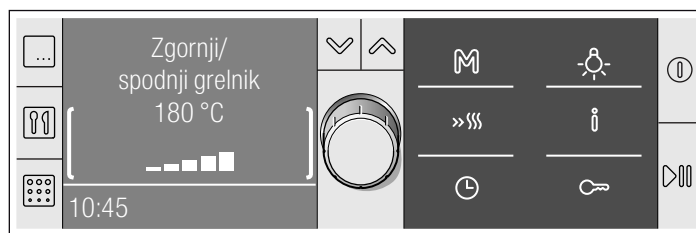
Statusna vrstica je na spodnjem delu prikazovalnika. Prikazuje trenutni čas, odštevajoče funkcije za čas ali nastavljeno zaščito pred otroki. Pred zagonom dobite, glede na nastavitev, kratka besedila z napotki.

Nadzor temperature


Območje črtic za nadzor temperature prikazuje stopnje segrevanja ali preostalo toploto aparatu.

Nadzor segrevanja

Nadzor segrevanja prikazuje dvig temperature v notranjosti naprave. Ko so napolnjene vse črtice, je pravi čas za vstavljanje jedi.



Pri stopnjah peke na žaru in samodejnega čiščenja se črtice ne prikažejo.

Med segrevanjem lahko s pomočjo tipke  prikličete trenutno temperaturo segrevanja. Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Preostala toplota

Po izklopu nadzor temperature kaže preostalo toploto v notranjosti aparata. Ko so zapolnjene vse črtice, znaša temperatura v notranjosti aparata približno 300 °C. Ko pade temperatura na približno 60 °C, prikazovalnik ugasne.

Notranjost aparata

V notranjosti aparata je nameščena lučka za osvetlitev pečice. Hladilni ventilator ščiti pečico pred pregrevanjem.

Žarnica v pečici

Med delovanjem sveti lučka za osvetlitev notranjosti pečice. Če je temperatura nastavljena do 60 °C in med samodejnim čiščenjem lučka ugasne. Tako je omogočeno optimalno fino uravnavanje.

Ko odprete vratca pečice, se lučka vklopi.

S tipko  lahko žarnico v pečici izklopite in vklopite.

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklaplja in izklaplja. Vroč zrak uhaja skozi vrata. Pozor! Ne prekrijte prezračevalnih rež. V nasprotnem primeru se pečica pregreje.

Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice, da se ta prej ohladi.

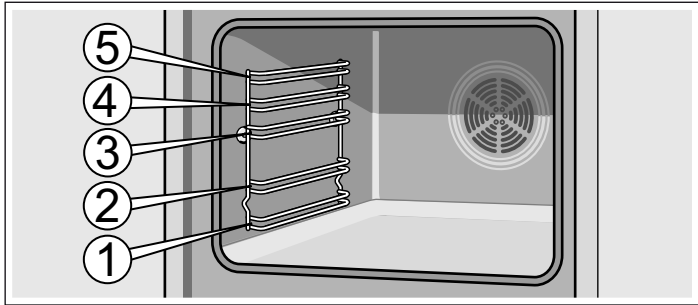
Vaš pribor

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

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

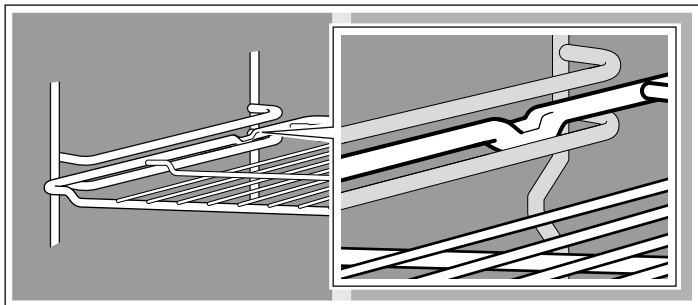
Vstavljanje pribora

Pribor lahko vstavite v aparat na 5 različnih nivojev. Pribor vedno vstavite do prislona, da se ne bo dotikal stekla vratc.



Pribor lahko izvlečete približno do polovice, preden se zaskoči. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.

Pri vstavljanju v notranjost aparata bodite pozorni, da je izboklina na zadnji strani pribora. Pribor se bo le tako pravilno zaskočil.



Opomba: Če se pribor segreje, lahko spremeni obliko. Takoj ko se spet ohladi, deformacija izgine. To ne vpliva na delovanje.

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



Rešetka

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

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



Emajliran 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. Lahko jo uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki.

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



Nosilci za pribor

Vstavite na levi in desni strani. Pri samodejnem čiščenju lahko s tem obenem očistite npr. tudi univerzalno ponev.

Dodatni pribor

Dodatni pribor je na voljo pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah. Obsežno ponudbo pribora za vašo pečico najdete tudi v naših prospektih in na internetu. Ponudba dodatnega pribora in možnosti naročanja prek interneta se v posameznih državah razlikujejo. Glejte prodajno dokumentacijo.

Vsak dodatni pribor ne ustreza vsem napravam. Prosimo, da ob nakupu vedno podate točen naziv (št. E) vaše naprave.

Dodatni pribor	Številka HEZ	Uporaba	primerno za samodejno čiščenje
Rešetka	HEZ334000	Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.	ne
Emajliran pekač	HEZ331072	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.	da
Univerzalna ponev	HEZ332073	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Lahko jo uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki. Univerzalno ponev potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.	da
Univerzalen pekač	HEZ324000	Za pečenje pečenk. Rešetko vedno dajte v univerzalni pekač. Tako se ujame maščoba in mesni sok, ki odkapljata od pečenke.	ne
Pekač za žar	HEZ325070	Za peko na žaru kot nadomestek za rešetko ali kot zaščita pred škropljenjem, da pečica ne bo preveč umazana. Pekač za žar uporabljajte samo v univerzalnem pekaču. Pečenje s funkcijo žara na pekaču za žar: uporabljajte samo na nivojih 1, 2 in 3. Pekač za žar kot zaščita pred škropljenjem: univerzalen pekač s pekačem za žar postavite pod rešetko.	da

Dodatni pribor	Številka HEZ	Uporaba	primerno za samodejno čiščenje
Pekač za pico	HEZ317000	Primeren za pico, zamrznjene izdelke in velike okrogle kolače. Pekač za pico lahko uporabljate namesto univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.	ne
Šamotna plošča za peko	HEZ327000	Šamotna plošča za peko je še posebej primerna za pripravo domačega kruha, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljivo dno. Šamotno ploščo za peko je treba vedno vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.	da
Profesionalna ponev z rešetko	HEZ333072	Posebej primerna za pripravo velikih količin.	da
Pokrovka za profesionalen pekač	HEZ333001	S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač.	ne
Stekleni pekač	HEZ915001	Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren za programsko avtomatiko in avtomatsko peko.	ne
Teleskopski izvlek dvojna	HEZ338250	Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil.	ne
trojna	HEZ338352	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trojna izvlečna vodila niso primerna za naprave z vrtljivim ražnjem.	ne
Trojni popolni izvlek	HEZ338356	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trojni popolni izvlek ni primeren za naprave z vrtljivim ražnjem.	ne
Trojni popolni izvlek z zaustavitvijo	HEZ338357	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnil. Izvlečna vodila se zaskočijo, tako da lahko preprosto naložite pribor. Trojni popolni izvlek z zaustavitvijo ni primeren za naprave z vrtljivim ražnjem.	ne
Parni filter	HEZ329000	Pečico lahko naknadno opremito s parnim filtrom. Parni filter filtrira mastne delce v izhodnem zraku in zmanjšuje vonjave. Samo za naprave, pri katerih številka 6, 7 ali 8 predstavlja drugo število št. E (npr. HBA78B750)	da
Sistemski soparnik	HEZ24D300	Za nežno pripravo zelenjave in rib.	ne

Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi

Za svoje gospodinjske aparate lahko pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ali prek interneta naročite ustrezna

sredstva za vzdrževanje in čiščenje ali dokupite pribor. Pri tem navedite kataloško številko izdelka.

Negovalne krpe za površine iz legiranega jekla	Kat. št. 311134	Preprečujejo odlaganje umazanije. Krpe površine iz legiranega jekla prepojjjo s posebnim oljem, ki površine optimalno neguje.
Čistilni gel za žar	Kat. št. 463582	Za čiščenje notranjosti aparata. Gel je brez vonja.
Krpa z mikrovlakni s strukturo satovja	Kat. št. 460770	Posebej primerna za čiščenje občutljivih površin, kot so steklo, steklokeramika, legirano jeklo ali aluminij. Krpa z mikrovlakni v enem koraku odstrani mokre ali mastne madeže.
Varovalo vratc	Kat. št. 612594	Otroci ne bodo mogli odpreti vratc pečice. Varovalo je nameščeno v različnih položajih, odvisno od izvedbe vratc aparata. Upoštevajte navodila, ki so priložena varovalu vratc.

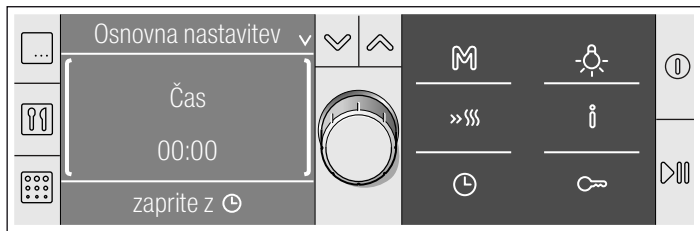
Pred prvo uporabo

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

- Nastavite čas
- Po potrebi spremenite jezik za prikazovalnik besedila
- Ogrejte notranjost pečice
- Očistite dodatni pribor
- Preberite varnostna navodila na začetku navodil za uporabo. So zelo pomembna.

Prve nastavitve

Ko priključite vašo novo napravo, se v zgornji vrstici prikazovalnika prikaže napis "Osnovna nastavitve". Nastavite uro in po potrebi tudi jezik za prikazovalnik besedila. Naprava je tovarniško nastavljena na nemščino.



Nastavitev ure in sprememba jezika

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni čas.
2. Pritisnite tipko . Prikaže se "Izbira jezika: nemško".
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen jezik. Možnih je 30 različnih jezikov.
4. Pritisnite tipko .

Prezame se čas in jezik. Na prikazovalniku je prikazan točen čas.

Opomba: Jezik lahko vedno spremenite. Glejte poglavje *Osnovne nastavitve*.

Segrevanje notranjosti pečice

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

Bodite pozorni, da v napravi ni ostankov embalaže, kot so npr. delčki stiropora.

Med segrevanjem pečice zračite kuhinjo.

Notranjost pečice segrevajte z načinom zgornjega/spodnjega gretja pri temperaturi 240 °C.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi začetni prikaz z opisom tipk.

2. Takoj zatem pritisnite tipko .

V zgornji vrstici se prikaže napis "Načini segrevanja". V območju nastavitve se prikažeta način 3D vroč zrak in temperatura 160 °C. Na levi in desni strani sta poleg načina segrevanja prisotna oklepaja.

3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite način gretja na zgornje/spodnje gretje.

4. S tipko priključite temperaturo.

Oklepaja sta zdaj prisotna na levi in desni strani poleg temperature.

5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite na 240 °C.

6. Pritisnite tipko .

Pečica se vklopi. Napis "Načini gretja" izgine.

7. Po 60 minutah izklopite pečico s tipko .

Črtice za nadzor temperature prikazujejo preostalo toploto v notranjosti pečice.

Čiščenje pribora

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

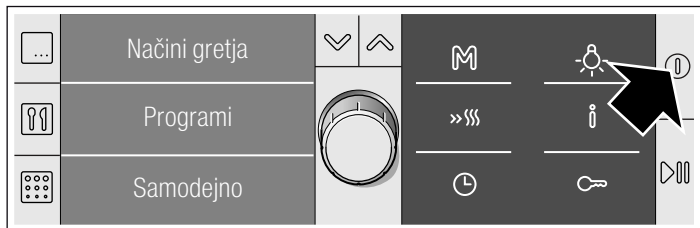
Vklop in izklop pečice

S tipko vklopite in izklopite pečico.

Vklop

Pritisnite tipko .

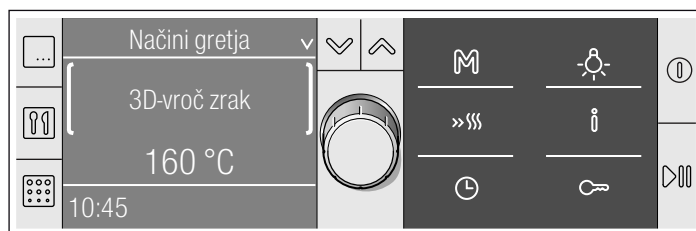
Na prikazovalniku se pojavi začetni prikaz z opisom tipk.



Izberite želeni način delovanja:

- Tipka = načini gretja
- Tipka = programi
- Tipka = samodejno čiščenje
- Tipka = shranjena spominska nastavitve

Če v nekaj sekundah, ne pritisnete nobene tipke, se prikaže priporočena nastavitve. To je vedno način gretja 3D vroč zrak in 160 °C.



Način delovanja lahko kadarkoli spremenite.

Način nastavljanja si lahko podrobneje preberete v ustreznem poglavju.

Izklop

Pritisnite tipko . Pečica se izklopi, na prikazovalniku se prikaže ura.

Nastavitev pečice

V tem poglavju lahko preberete

- kateri načini gretja so na voljo pri vaši pečici
- kako nastavite način gretja in temperaturo
- kako izberete jed iz priporočil za nastavitve
- in kako nastavite način za hitro segrevanje.

Načini gretja

Na svoji pečici lahko izbirate med številnimi načini gretja. Tako lahko za vsako jed izberete optimalen način priprave.

Način gretja in temperaturno območje	Uporaba
3D vroč zrak 30-275 °C	Za kolače in pecivo na eni do treh ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto grelnika na zadnji strani pečice po notranjosti pečice.
Vroč zrak eco* 30-275 °C	Za kolače iz pecivo, narastke, zamrznjene in gotove jedi, meso in ribe na enem nivoju brez predgrevanja. Ventilator porazdeli vročino okroglega grelnika, ki je energijsko optimirana, po notranjosti pečice.
Zgornji/spodnji grelnik 30-300 °C	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. govejo ali divjačinsko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
Hydro peka 30-300 °C	Za kvašeno pecivo, npr. kruh, žemljice ali pletenico in pecivo iz kuhanega testa, npr. princeske ali biskvit. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno. Vlaga iz živila ostaja v notranjosti pečice kot vodna para.
Stopnja za pico 30-275 °C	Za hitro pripravo globoko zamrznjene hrane brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali zavitka. Pri tem načinu gretja delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
Intenzivna vročina 30-300 °C	Za jedi s hrustljavim dnom. Vročina prihaja od zgoraj in posebej močno od spodaj.
Spodnji grelnik 30-300 °C	Za vkuhanje, dopekanje in opekanje. Deluje spodnji grelnik.
Žar s kroženjem zraka 30-300 °C	Za peko mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
Žar, velika površina Stopnje za žar: 1 (šibko), 2 (srednje), 3 (močno)	Za peko zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
Žar, majhna površina Stopnje za žar: 1 (šibko), 2 (srednje), 3 (močno)	Za peko zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru v majhnih količinah. Segreje se srednji del grelnika žara.
Počasna peka 70-90 °C	Za nežno pripravo mehkih kosov mesa. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno pri nižji temperaturi.
Odtajanje 30-60 °C	Za odtaljevanje npr. mesa, perutnine, kruha in kolačev. Ventilator razpihuje topel zrak v pečici.

* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

Način gretja in temperaturno območje - Uporaba

Predgrevanje 30-70 °C	Za predgrevanje posode, npr. iz porcelana ali stekla.
Ohranjanje toplote 60-100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
Priporočila za nastavitve	Priporočila za nastavitve za veliko jedi.

* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

Nastavitev načina gretja in temperature

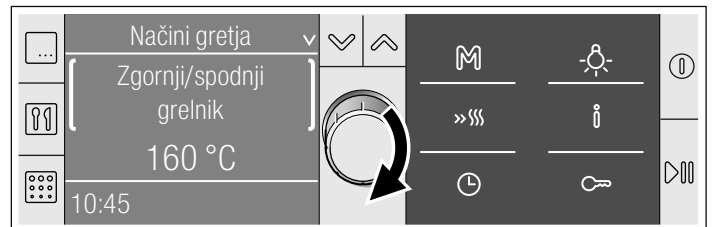
Pritisnite tipko . Na prikazovalniku se predlaga 3D vroči zrak, 160 °C.

Nastavitev lahko takoj aktivirate s tipko .

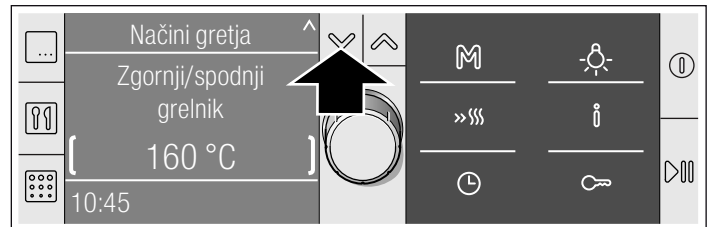
Če želite nastaviti drug način gretja in drugo temperaturo, to lahko storite na naslednji način:

primer na sliki: nastavitev za zgornje/spodnje gretje, 185 °C

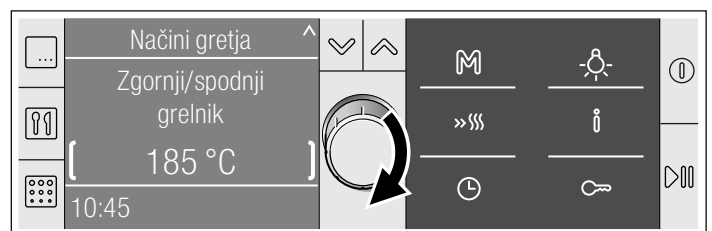
1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zeleni način gretja.



2. S tipko priključite temperaturo.

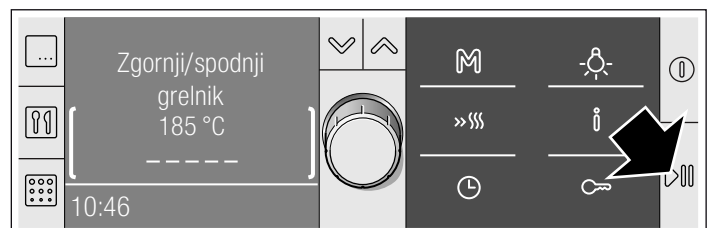


3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zeleno temperaturo.



4. Pritisnite tipko .

Pečica se vklopi.






Ko je jed pripravljena, izklopite pečico s tipko ali pa izberite in nastavite nov način delovanja.

Odpiranje vrat med delovanjem pečice

Delovanje se zaustavi. Ko zaprete vrata, se delovanje aparata nadaljuje.


Zaustavitev delovanja

Pritisnite tipko . Delovanje pečice se začasno zaustavi. Simbol  utripa. Ponovno pritisnite . delovanje pečice se nadaljuje.



Sprememba temperature ali stopnje za žar

To je vedno mogoče. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite temperaturo ali stopnjo žara.

Prekinitev delovanja

Držite tipko , dokler se ne prikaže simbol za 3D vroč zrak in 160 °C. Možna je ponovna nastavitvev.

Priklic informacij

Pritisnite tipko . Prikaže se prva informacija. Vsako nadaljnjo informacijo prikličete z vrtljivim izbirnim stikalom . Dobili boste informacije o načinih gretja, nivojih in o dodatnem priboru.

Nastavitev časa priprave

Glejte poglavje *Funkcije za čas*, nastavitev časa priprave.

Zamik končnega časa

Glejte poglavje *Funkcije za čas*, Zamik končnega časa.

Priporočila za nastavitve

Če izberete jed iz priporočil za nastavitve, so optimalne vrednosti že nastavljene. Izbirate lahko med številnimi različnimi kategorijami. Izbirate lahko med priporočili za nastavitve za pripravo veliko vrst peciva, kruha, perutnine, mesa, rib, divjačine in vse do narastkov ter pripravljenih izdelkov. Spremenite lahko temperaturo in čas priprave. Način gretja je fiksno nastavljen.

Znotraj posameznih kategorij lahko izbirate med posameznimi jedmi. Poskusite. Oglejte si raznolikost jedi.


Izbira jedi


1. Pritisnite tipko .

Kot predlog se na prikazovalniku prikaže 3D vroč zrak, 160 °C.

2. Vrtljivi izbirni gumb zavrtite v levo na priporočilo za nastavitve.

Prikaže se prva kategorija jedi.

3. S tipko  se pomaknite na prvo kategorijo jedi in izberite zeleno kategorijo z vrtljivim izbirnim gumbom.


S tipko  zamenjate na naslednji nivo. Naslednjo izbiro opravite z vrtljivim izbirnim gumbom.

Nato se prikaže nastavitev za izbrano jed. Temperaturo lahko spremenite, načina segrevanja pa ne.

4. Pritisnite tipko .

Pečica se vklopi. V statusni vrstici se začne odštevanje časa priprave.



Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici je prikazan čas 00:00:00. Signal lahko predčasno zbrisate s tipko .


Sprememba temperature ali stopnje za žar

Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite temperaturo ali stopnjo žara.

Spreminjanje časa priprave

Pritisnite tipko  in vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas priprave. Pritisnite tipko .

Priklic informacij

Pritisnite tipko  in prikličite informacije z vrtljivim izbirnim gumbom.

Zamik končnega časa

Glejte poglavje *Funkcije za čas*, Zamik končnega časa.

Nastavitev hitrega segrevanja

Funkcija hitrega segrevanja ni primerna za vse načine gretja.



Primerni načini gretja


- 3D vroč zrak
- Zgornji/spodnji grelnik
- Hydro peka
- Stopnja za pico
- Intenzivna vročina

Primerne temperature


Hitro segrevanje ne deluje, če je nastavljena temperatura manjša od 100 °C. Če je temperatura v pečici le nekoliko nižja od nastavljene temperature, hitro segrevanje ni potrebno. Zato se ne vklopi.

Nastavitev hitrega segrevanja


Pritisnite tipko  za hitro segrevanje. Poleg nastavljene temperature se prikaže simbol . Črtice za nadzor temperature se zapolnjujejo.

Hitro segrevanje se konča, ko so zapolnjene vse črtice. Zaslišali boste kratek zvočni signal. Simbol  ugasne. Vstavite jed v pečico.

Opombe

- Hitro segrevanje se prekine, ko spremenite način segrevanja.
- Takoj po sprožitvi delovanja se neodvisno od hitrega segrevanja prične odštevanje nastavljenega časa trajanja.
- Med hitrim segrevanjem lahko s tipko  prikličete informacijo o trenutni temperaturi v pečici.
- Da bo jed pripravljena enakomerno, jo vstavite v aparat šele, ko je hitro segrevanje končano.

Prekinitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko . Simbol ugasne.

Funkcije za čas

Meni Funkcije za čas lahko priključite s tipko . Na voljo so naslednje funkcije:

Če je pečica izključena:

- Nastavitev alarma
- Nastavitev ure

Če je pečica vključena:

- Nastavitev časa priprave
- Zamik končnega časa
- Nastavitev alarma

Nastavitev časovnih funkcij - kratka razlaga

1. S tipko odprete meni.
2. S tipko ali zamenjate vrstico in nastavite čas ali trajanje z vrtljivim izbirnim gumbom.
3. S tipko zaprete meni.

Način nastavljanja vsake posamezne funkcije je podrobneje opisan v dodatku.

Nastavitev časa priprave

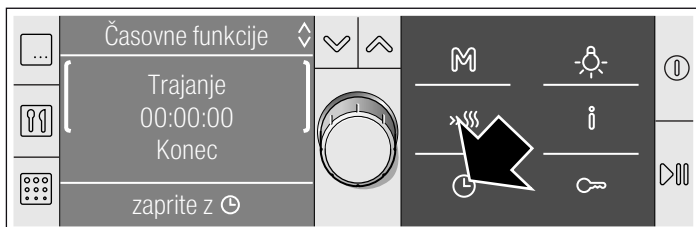
Če nastavite trajanje (čas priprave), se pečica samodejno izključi po preteku nastavljenega časa. Pečica ne greje več.

Pogoj: nastavljena sta način gretja in temperatura.

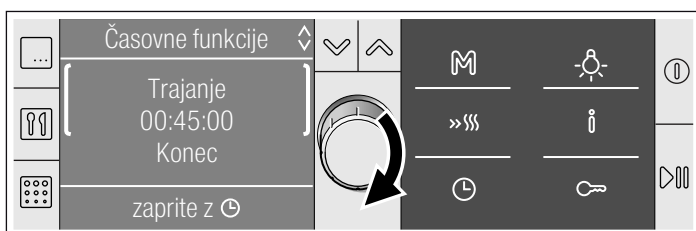
Opomba: Nastavite lahko le ure in minute.

Primer na sliki: nastavitev za zgornje/spodnje gretje, 180 °C, 45 minut

1. Pritisnite tipko .
Odpre se meni Funkcije za čas.



2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas priprave.



3. Pritisnite tipko .
Meni Funkcije za čas se zapre.
4. Če naprava še ne deluje, pritisnite tipko . V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja.

Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici je prikazan čas 00:00:00. Signal lahko predčasno zbrisete s tipko .

Prekinitev časa priprave

S tipko odprete meni. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas priprave na 00:00:00. S tipko zaprete meni.

Spreminjanje časa priprave

S tipko odprete meni. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas priprave. S tipko zaprete meni.

Zamik končnega časa

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

Zamik končnega časa priprave jedi je možen pri

- vseh načinov gretja in jedeh iz priporočil za nastavitve
- veliko programih
- in pri samodejnem čiščenju

Primer: jed vstavite v pečico ob 9.30. Priprava traja 45 minut, torej bo jed gotova ob 10.15. Želite pa, da bi bila jed pripravljena ob 12.45.

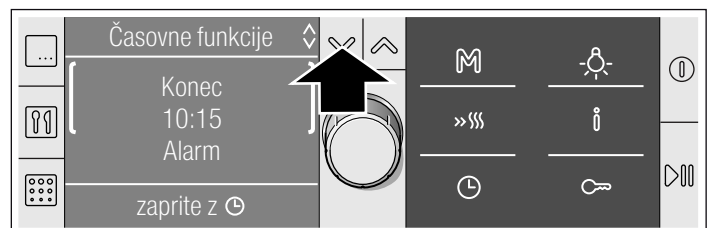
Konec priprave jedi zamaknete z 10.15 na 12.45. Pečica preklopi v način čakanja. Delovanje se prične ob 12.00 in jed bo pripravljena ob 12.45.

Ta funkcija je na voljo tudi za samodejno čiščenje. Program čiščenja lahko zamaknete na ponoči, da vam bo pečica podnevi vedno na voljo.

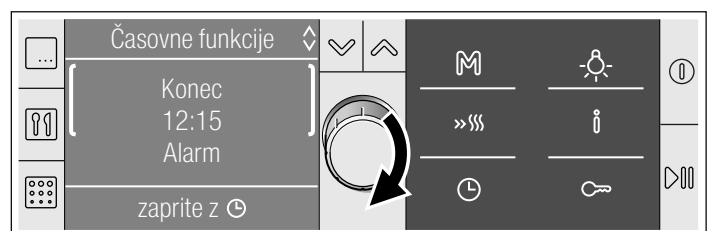
Zamik končnega časa

Pogoj: delovanje po izbranih nastavitvah se še ni začelo. Nastavljen mora biti čas priprave. Meni Funkcije za čas je odprt.

1. S tipko zamenjajte h "koncu". V drugi vrstici se prikaže čas, ko se delovanje konča.



2. Z vrtljivim izbirnim gumbom zamaknete čas končnega časa.



3. S tipko zaprete meni Funkcije za čas.
4. Potrdite s tipko .

Nastavitev je potrjena. Pečica je v načinu čakanja V statusni vrstici se prikaže končni čas priprave. Takoj ob zagonu delovanja se v statusni vrstici prične odštevanje časa trajanja.




Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici je prikazan čas 00:00:00. Signal lahko predčasno zbrisete s tipko .

Poprava končnega časa

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju. Za to odprete meni s tipko . Pritisnite tipko in vrtljivim izbirnim gumbom popravite končni čas. S tipko zaprete meni.

Prekinitev končnega časa

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju. Za to odprete meni s tipko . Pritisnite tipko  in vrtljivim izbirnim gumbom ponastavite končni čas. S tipko  zaprete meni.

Nastavitev alarma


Alarm deluje neodvisno od pečice. Uporabljate ga lahko kot kuhinjsko uro in ga kadarkoli nastavite.

1. Pritisnite tipko .



Odpre se meni Funkcije za čas.

2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas trajanja za alarm.



3. S tipko zaprete meni Funkcije za čas.

Prikazovalnik se preklopi v prejšnje stanje. Prikazan je simbol  za alarm in čas, ki se odšteva.



Po poteku časa

Oglasi se zvočni signal. Čas je potekel. Na prikazovalniku piše  00:00. Signal lahko predčasno zbrišete s tipko .

Prekinitev časa delovanja

S tipko  odprete meni Funkcije za čas. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas nazaj na 00:00. S tipko  zaprete meni.

Sprememba časa delovanja

S tipko  odprete meni Funkcije za čas. V naslednjih sekundah z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite alarm. S tipko  zaprete meni.

Nastavitev ure

Da lahko nastavite ali spremenite uro, mora biti pečica izklopljena.

Po izpadu toka

Po izpadu električnega toka se na prikazovalniku pojavi napis "Osnovna nastavitve".

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite pravi čas.

2. Pritisnite tipko .

Trenutni čas je potrjen.

Spreminjanje ure

Primer: spreminjanje ure iz poletnega na zimski čas.

1. Pritisnite tipko .

Odpre se meni Funkcije za čas.

2. S tipko preklopite k spreminjanju ure.

3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas.

4. Pritisnite tipko .

Meni Funkcije za čas se zapre. Ura je spremenjena.

Umik ure s prikazovalnika

Ko je pečica izklopljena, prikazovalnik prikazuje trenutni čas. Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Glede tega si preberite poglavje *Osnovne nastavitve*.

Spomin

S funkcijo spomina lahko shranite nastavitve za neko jed in jo kadarkoli prikličete.

Uporaba funkcije spomina je smiselna, kadar neko jed še posebej pogosto pripravljate.

Shranjevanje nastavitvev

Samodejnega čiščenja ni mogoče shraniti.

1. Za zeleno jed nastavite način gretja, temperaturo in po potrebi čas priprave. Ne vključite pečice. Če želite shraniti program: izberite program in nastavite težo. Ne vključite pečice.

2. Držite tipko , dokler se ne prikaže napis "Shranjeno".

Shranjena nastavitve se pojavi na prikazovalniku in jo lahko uporabite kadarkoli.

Shranjevanje drugih nastavitvev

Nastavite na novo in shranite. Nastavitve se bodo prepisale.

Zagon spominske funkcije

Program s shranjenimi nastavitvami za svojo jed lahko zaženete kadarkoli.

1. Pritisnite tipko .

Prikažejo se shranjene nastavitve. Če se pojavi sporočilo "Prazno spominsko mesto", na tem mestu ni shranjene nobene nastavitve. Spominske funkcije ne morete zagnati. Najprej shranite zeleno nastavitve, kot je opisano v poglavju Shranjevanje nastavitvev.

2. Pritisnite tipko .

Spominski program se zažene.

Sprememba nastavitvev

To je vedno mogoče. Ko naslednjič zaženete spominski program, se ponovno pojavi prvotno shranjena nastavitvev.

Nastavitev za sabat

S to nastavitvijo vzdržuje pečica pri zgornjem/spodnjem gretju temperaturo med 85 °C in 140 °C. Lahko nastavite trajanje od 24 do 73 ur.

V tem času hrana ostaja na toplem v pečici, ne da bi jo morali vklapljati in izklapljati.

Zagon nastavitve za sabat

Pogoj: vključena funkcija "Nastavitev za sabat; da" v osnovnih nastavitvah. Glejte poglavje *Osnovne nastavitve*.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se predlaga 3D vroči zrak, 160 °C.

2. Vrtljivi izbirni gumb zavrtite v levo na Nastavitev za sabat.

3. S tipko prikličite temperaturo in jo nastavite z vrtljivim izbirnim gumbom.

4. S tipko odprete meni Funkcije za čas.

Prikaže se predlagan čas 27:00 ur.

5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen čas priprave.

6. Pritisnite tipko .

Program z nastavitvijo za sabat se zažene. V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja.


Trajanje je poteklo

Pečica ne greje več.

Zamik končnega časa

Zamik končnega časa priprave jedi na kasnejšo uro ni možen.



Prekinitev nastavitve za sabat

Držite tipko , dokler se ne prikaže 3D vroč zrak, 160 °C. Možna je ponovna nastavitvev.

Zaščita pred otroki


Da otroci ne bi pomotoma vklopili pečice ali spremenili nastavitvev med delovanjem, je ta opremljena z zaščito pred otroki.

Aktivacija zaščite pred otroki



Pritisnite tipko  in jo držite, dokler se ne prikaže simbol . To traja pribl. 4 sekunde. Upravljalno polje je blokirano.



Zaklepanje vrat pečice

Osnovne nastavitve lahko spremenite tako, da se vratca pečice dodatno zaklenejo. Navodila za to najdete v poglavju *Osnovne nastavitve*. Vrata pečice se zaklenejo, ko temperatura v pečici

doseže približno 50 °C. Prikaže se simbol . Če je pečica izklopljena, se vratca zaklenejo takoj, ko aktivirate varovalo za otroke.

Odstranitev blokade


Držite tipko , dokler simbol  ne ugasne. Pečico lahko ponovno nastavite.

Opomba: Kljub aktivirani zaščiti pred otroki lahko izklopite pečico s tipko  ali z daljšim pritiskom na tipko , lahko nastavite tudi alarm, spremenite čas ter izklopite zvočni signal.

Osnovne

V vaši pečici so shranjene različne osnovne nastavitve, ki jih lahko kadarkoli prilagodite svojim potrebam.

Opomba: V preglednici so navedene vse osnovne nastavitve ter vse možnosti spreminjanja. Na prikazovalniku se prikažejo samo osnovne nastavitve tistih funkcij, ki jih podpira oprema vaše naprave.

Osnovna nastavitvev	Možnosti	Pojasnilo
Izbira jezika: nemško	Možnih je 29 dodatnih jezikov	Jezik za besedila na prikazovalniku
Dolžina zvočnega signala: srednje	srednje = 2 minuti kratko = 10 sekund dolgo = 5 minut	Čas trajanja zvočnega signala po preteku pripravljalnega časa.
Ton tipk: izklop	vklop izklop*	Ton za potrditev, ki se oglasi ob pritisku na tipko na upravljalnem polju *Izjema: ob vklopu in izklopu se vedno zasliši zvočni signal.
Osvetlitev prikazovalnika: srednje	podnevi srednje ponoči	Osvetlitev prikazovalnika
Kontrast: - ○○○●○○○ +	npr. močnejše - ○○○○●○○ +	Kontrast prikazovalnika
Prikaz ure: vklop	vklop izklop*	Prikaz ure, ko je pečica izklopljena *Ura je prikazana, dokler ne ugasne prikaz preostale toplote.
Žarnica v pečici ob uporabi: vklop	vklop izklop	Osvetlitev notranjosti pečice
Nadaljevanje po zapiranju vrat: samodejno	samodejno izklop*	Način, na katerega pečica nadaljuje z obratovanjem, ko odprete in ponovno zaprete vrata. *s  nadaljujete delovanje
Zaklepanje vrat + zaščita pred otroki: ne	ne da	Blokiranje vrat pečice, ko je aktivirana zaščita pred otroki.
individualna prilagoditev: - ○○○●○○○ +	npr. rezultat priprave vedno bolj intenzivnejši - ○○○○●○○ +	Spreminjanje rezultata priprave za vse programe programske avtomatike. v desno = jed bo bolj pečena v levo = jed bo manj pečena

Osnovna nastavitvev	Možnosti	Pojasnilo
Prikaz opisa tipke: vklop	vklop izklop	Začetni prikaz se pojavi po vklopu pečice
3D vroč zrak Predlog: 160 °C	od 30 do maks. 275 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Vroč zrak eco Predlog: 160 °C	od 30 do maks. 275 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Zgornji/spodnji grelnik Predlog: 160 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Hydro peka Predlog: 160 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Stopnja za pico Predlog: 200 °C	od 30 do maks. 275 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Intenzivna vročina Predlog: 190 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Spodnji grelnik Predlog: 150 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Žar s kroženjem zraka Predlog: 190 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Žar, velika površina Predlog: močno	močno srednje nizka	Trajna sprememba predlagane stopnje za način gretja
Peka z vrtljivim ražnjem Predlog: 250 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Žar, majhna površina Predlog: močno	močno srednje nizka	Trajna sprememba predlagane stopnje za način gretja
Počasna peka Predlog: 80 °C	od 70 do maks. 90 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Odtajanje Predlog: 30 °C	od 30 do maks. 60 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Predgrevanje Predlog: 50 °C	od 30 do maks. 70 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Ohranjanje toplote Predlog: 70 °C	od 60 do maks. 100 °C	Trajna sprememba predlagane temperature za način gretja
Iztek vrtenja hladilnega ventilatorja: srednje	kratko srednje dolgo zelo dolgo	Trajanje nadaljevanja delovanja hladilnega ventilatorja
Sistem za čiščenje: ne	ne da	Nastavitev, če je naprava opremljena s samočistilnim stropom in stranskima stenama = sistemom za čiščenje
Teleskopski izvlek: ne	ne da	Nastavitev, če je naprava opremljen s teleskopskim izvlekom
Program za sabat: ne	ne da	Glejte poglavje Nastavitvev za sabat
Ponastavitev tovarniških nastavitvev: ne	ne da	Ponastavitev vseh sprememb na osnovne nastavitve

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Pogoj: pečica mora biti izključena.

Primer: sprememba osnovne nastavitve za zvočni signal - s srednje dolgega na kratkega.

1. Držite pritisnjeno tipko **i** približno 4 sekunde, dokler se ne prikaže napis "Osnovna nastavitve" in prva osnovna nastavitve "Izbira jezika: nemško".
2. S tipko **✓** izberite željeno osnovno nastavitve.

3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite osnovno nastavitve.
4. Sedaj lahko spremenite ostale osnovne nastavitve. Za to s tipko **↶** ali **↷** zamenjate k željeni nastavitvi. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite osnovno nastavitve.
5. Držite tipko **i**, dokler se ne prikaže čas. To traja približno štiri sekunde. Vse spremembe so shranjene.

Prekinitev

Pritisnite tipko **⏏**. Spremembe ne bodo potrjene.

Samodejna izključitev

Vaša pečica ima funkcijo samodejnega izklopa. Ta se aktivira, če ni nastavljen čas trajanja in če nastavitev dalj časa niste spreminjali. Ko se to zgodi, se pečica uravna na nastavljeno temperaturo ali stopnjo žara.

Izklop je aktiven

Na prikazovalniku se prikaže "samodejni izklop". Delovanje je

prekinjeno. Če želite prikaz skriti, pritisnite poljubno tipko. Možna je ponovna nastavitve.

Opomba: Če je nastavljen čas priprave, pečica po poteku tega časa ne greje več. Funkcija samodejnega izklopa ni potrebna.

Samodejno čiščenje

Pri samodejnem čiščenju se pečica segreje do pribl. 500 °C. Tako se zažgejo ostanki hrane od peke in treba je le še obrisati pepel v aparatu.

Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja.

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	lažje	pribl. 1 ura, 15 minut
2	srednje	pribl. 1 ura, 30 minut
3	intenzivno	pribl. 2 uri

Čim močnejša in starejša je umazanija, tem višja mora biti stopnja čiščenja. Zadostno je, če notranjost aparata očistite vsake dva do tri mesece. Po potrebi lahko čistite tudi pogosteje. Eno čiščenje porabi zgolj pribl. 2,5 - 4,7 kilovatnih ur.

Pomembni napotki

Zaradi varnosti se vratca pečice samodejno zaklenejo. Vrata pečice se lahko odprejo šele, ko je notranjost pečice nekoliko ohlajena, simbol ključavnice za zaporo pa je ugasnil.

Med samodejnim čiščenjem lučka v notranjosti aparata ne sveti.

⚠ Nevarnost opeklin!

- Notranjost pečice se med samodejnim čiščenjem zelo ogreje. Nikoli ne odpirajte vrat naprave ali pa predstavljajte zaklepni mehanizem z roko. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Med samodejnim čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Ne dotikajte se vrat naprave. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠ Nevarnost požara!

Med samodejnim čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Na ročaj vrat nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran naprave ne sme biti blokirana.

Pred samodejnim čiščenjem

Notranjost pečice mora biti prazna. Iz naprave odstranite pribor, posodo in ogrodje. Za navodila glede odstranitve ogrodja si preberite poglavje *Nega in čiščenje*.

Očistite vrata pečice in robne površine pečice na območju tesnila. Tesnila ne drgnite.

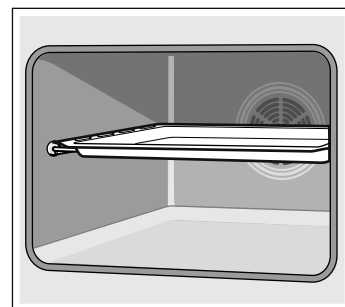
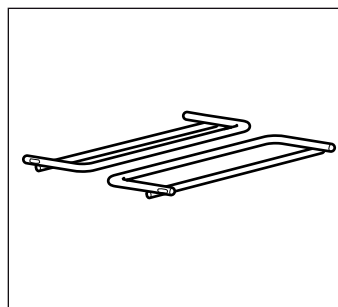
⚠ Nevarnost požara!

Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Notranjost pečice in pribor, ki ga čistite v pečici, obrišite z vlažno krpo.

Čiščenje pribora v pečici

Ogrodje ni primerno za samodejno čiščenje. Vzemite ga iz naprave. Če želite zraven očistiti tudi pribor, uporabite nosilec za pribor.

Vstavite nosilec za pribor na levi in desni strani.



Tako lahko čistite emajliran pribor, npr. univerzalen pekač brez premaza proti sprijemanju. V pečici hkrati čistite le en kos pribora.

Pribor, ki ni emajliran, npr. rešetka, ni primeren za samodejno čiščenje. Vzemite ga iz pečice.

⚠ Resna nevarnost za zdravje!

V pečici nikoli ne čistite pekačev ali modelov, prevlečenih s prevleko proti prijemanju. Vročina uniči prevleko proti prijemanju, pri tem pa nastajajo strupeni plini.

Opomba: V preglednici za dodatni pribor na začetku navodil za uporabo lahko preverite, kateri pribor je primeren za samodejno čiščenje.


Nastavitev stopnje čiščenja


1. Pritisnite tipko .

Predlagana je 3. stopnja čiščenja. Samodejno čiščenje lahko takoj zaženete s tipko .


Če želite spremeniti stopnjo čiščenja:

2. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite zeleno stopnjo čiščenja.



3. S tipko  zaženite čiščenje.

Vrata pečice se zaklenejo kmalu po vklopu. Zasveti simbol , ki prikazuje, da je pečica zaklenjena.

Po čiščenju

Pečica ne greje več. V statusni vrstici je prikazan čas 00:00:00. Šele ko ugasne simbol , lahko ponovno odprete vrata pečice.

Prekinitev čiščenja

S tipko  izklopite pečico. Dokler simbol  sveti, so vrata pečice zaklenjena.

Poprava stopnje čiščenja

Ko se čiščenje začne, stopnje čiščenja ni več mogoče spremeniti.

Čiščenje naj poteka ponoči

Da boste lahko pečico uporabljali podnevi, konec čiščenja zamaknite na nočni čas. Glejte poglavje *Funkcije za čas*, Zamik končnega časa.

Po samodejnem čiščenju

Ko je notranjost pečice ohlajena, obrišite preostali pepel v pečici z vlažno krpo.

Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša pečica dolgo časa kot nova. Kako lahko svojo pečico pravilno negujete in čistite, je opisano v nadaljevanju.

Opombe

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima vpliva na delovanje 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 podatke v preglednici. Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola,
- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Nerjavno jeklo	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Steklo vratc	Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.

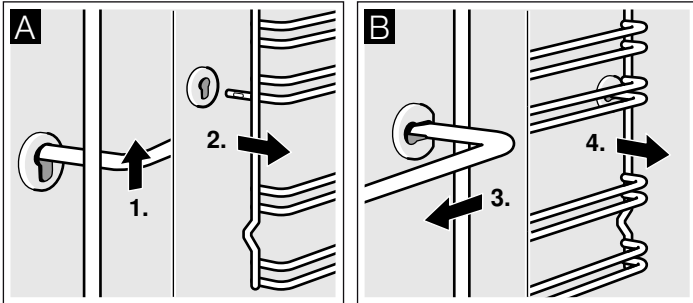
Območje	Čistilna sredstva
Pokrov vratc	Čistila za legirano jeklo (na voljo pri pooblaščenem servisu ali v specializiranih trgovinah): Upoštevajte navodila proizvajalcev.
Notranjost aparata	Vroča milnica ali raztopina kisa v vodi: Očistite z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. Najbolje je, da uporabljate samodejno čiščenje. Več o tem preberite v poglavju <i>Samodejno čiščenje!</i>
Steklen pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Teleskopski izvlek	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjajte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne namakajte, ne pomivajte v pomivalnem stroju in ne pustite v aparatu med samodejnim čiščenjem. Izvlek se lahko poškoduje, zaradi česar se začne zatikati.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.

Montaža in demontaža ogrodja

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

Odstranitev ogrodja

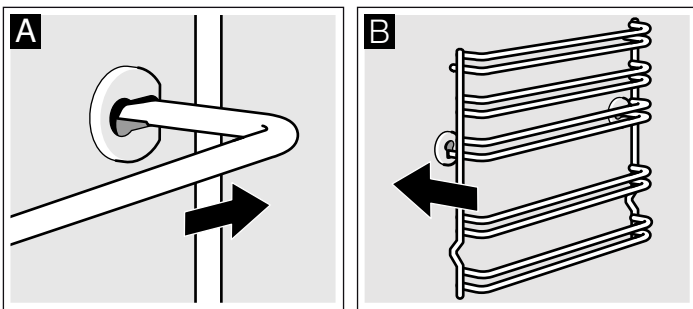
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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. ter ga nato nataknite v prednjo pušo (slika B).

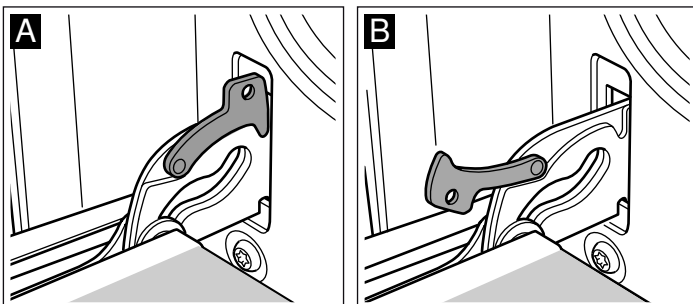


Ogrodje lahko namestite na desno in levo stran. Bodite pozorni, da sta tako kot na sliki B višini 1 in 2 spodaj, višine 3, 4 in 5 pa zgoraj.

Montaža in demontaža vratc pečice

Če želite odstraniti in očistite tekla vratc, lahko vratca pečice demontirate.

Tečaja vratca pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika A), so vratca pečice zavarovana. Demontaža ni možna. Ko sta zaporna vzvoda za demontažo vratca pečice odprta (slika B), so tečaji zavarovani. Ne morejo se zapreti.

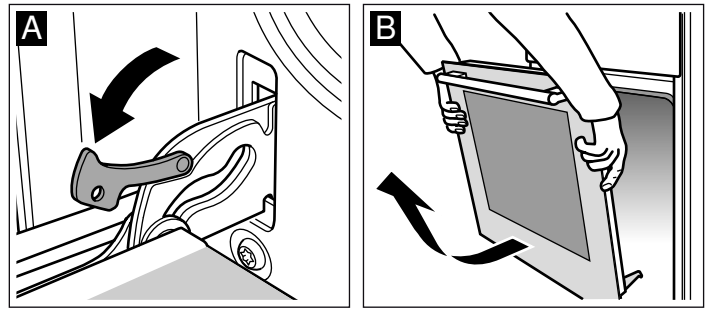


⚠ Nevarnost poškodb!

Če tečaji niso zavarovani, se zaprejo z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. pri demontaži vratc pečice povsem odprta.

Demontaža vratc

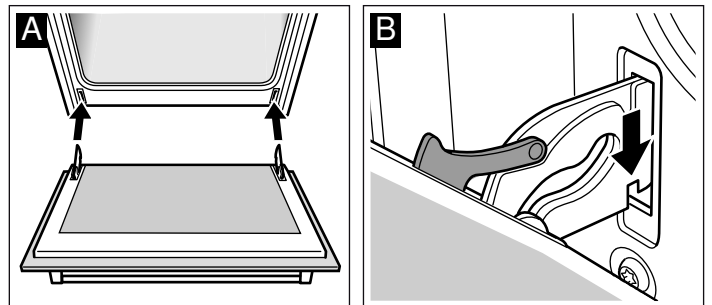
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonu. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



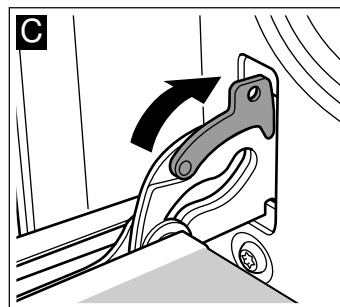
Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc pečice bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtino (slika A).
2. Zreza na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (slika B).



3. Ponovno zaprite oba zaporna vzvoda (slika C). Zaprite vratca pečice.



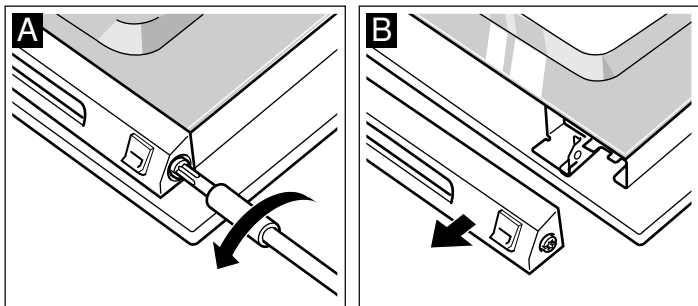
⚠ Nevarnost poškodb!

Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Odstranitev pokrova vratc

Pokrov na vratcih pečice lahko spremeni barvo. Pokrov lahko za temeljito čiščenje odstranite.

1. Povsem odprite vratca pečice.
2. Odvijte pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen odvijte vijake levo in desno (slika A).
3. Odstranite pokrov (slika B).



Pazite, da vratca pečice ne zaprete, dokler je pokrov odstranjen. Sicer lahko poškodujete notranje steklo. Pokrov očistite s sredstvom za čiščenje nerjavnega jekla.

4. Namestite in ponovno pritrdite pokrov.
5. Zaprite vratca pečice.

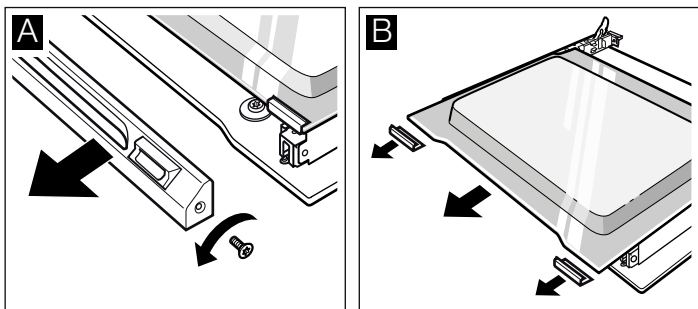
Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

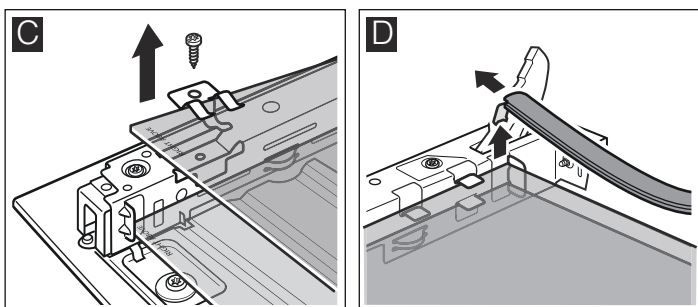
Pri demontaži notranjih stekel pazite na vrstni red snemanja stekel. Da boste stekla ponovno namestili v pravilnem vrstnem redu, upoštevajte številke na posameznih steklih.

Demontaža

1. Snemite vratca pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen odvijte vijake levo in desno (slika A).
3. Dvignite zgornje steklo, ga izvlecite in odstranite majhni tesnili (slika B).

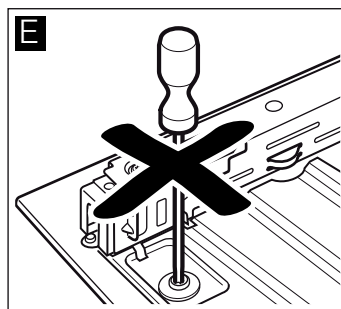


4. Odvijte držali na levi in desni strani. Privzdignite steklo in povlecite držala s stekla (slika C).
5. Odstranite spodnje tesnilo na steklu (slika D). Pri tem povlecite tesnilo in ga odstranite navzgor. Izvlecite steklo.



6. Spodnje steklo postrani izvlecite navzgor.

7. NE odvijte vijakov levo in desno na pločevini (slika E).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

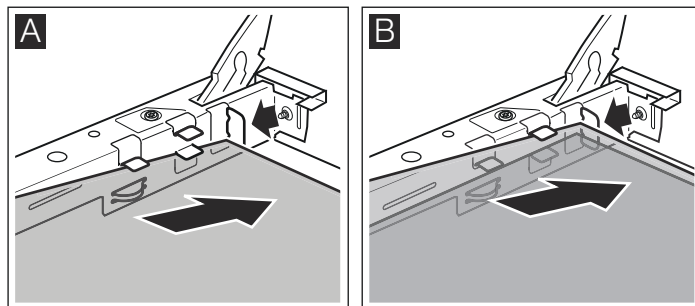
⚠ Nevarnost poškodb!

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

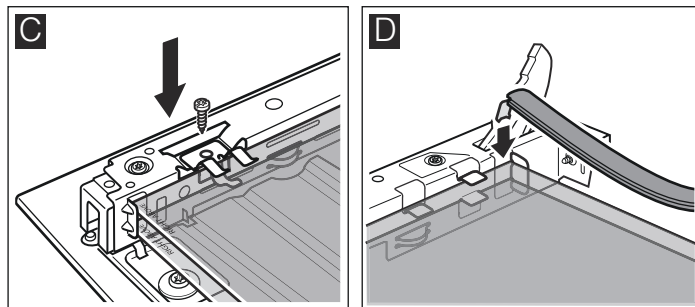
Vgradnja

Pri montaži pazite, da bo napis "Right above" spodaj levo na obeh steklih obrnjen na glavo.

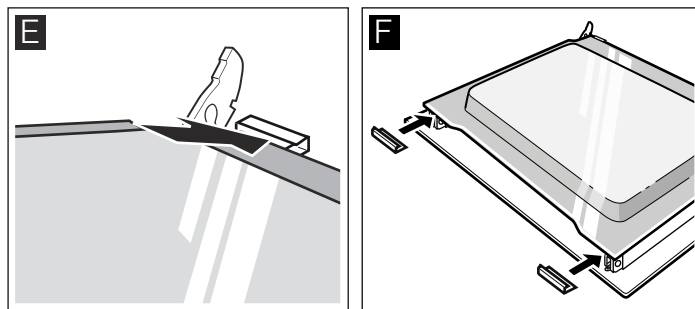
1. Spodnje steklo vstavite poševno nazaj (slika A).
2. Vstavite srednje steklo (slika B).



3. Držalo levo in desno nataknite na steklo, poravnajte, da so vzmeti nad izvrtino za pritrditev in privijte (slika C).
4. Ponovno namestite spodnje tesnilo na steklu (slika D).



5. Zgornje steklo vstavite poševno nazaj v obe držali. Pri tem pazite, da tesnila ne potisnete nazaj (slika E).
6. Majhni tesnili levo in desno ponovno nataknite na steklo (slika F).



7. Namestite pokrov in ga privijte.

8. Namestite vratca pečice.

Pečico ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Odprava motenj

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, pogledajte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

Seznam motenj

Če vam kdaj kakšna jed ne uspe optimalno, glejte poglavje *Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu*. Tam najdete veliko trikov in nasvetov za kuhanje.

Motnja	Možni vzroki	Nasvet/pomoč
Naprava ne deluje.	Varovalka je okvari	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
Na prikazovalniku se prikaže besedilo "Ura 00:00". Čas ni točen.	Prekinitev toka	Ponovno nastavite trenutni čas in pritisnite tipko ⏸.
Vrat pečice ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku je prikazano besedilo "Ura 00:00". Prikazan čas ni točen.	Prekinitev toka med samodejnim čiščenjem.	Nastavite trenutni čas in pritisnite tipko ⏸. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi. Simbol 🔒 ugasne. Lahko odprete vrata pečice.
Pečica ne greje oziroma ni mogoče nastaviti izbranega načina segrevanja.	Način gretja ni prepoznan.	Ponovno nastavite.
Pečica ne greje. Na prikazovalniku je prikazano sporočilo "Demo".	Pečica deluje v demonstracijskem načinu.	Odklopite varovalko v omarici z varovalkami in jo čez pribl. 20 sekund ponovno priklopite. V naslednjih 2 minutah za štiri sekunde držite tipko ⏸, dokler napis "Demo" ne ugasne
Na prikazovalniku se prikaže "samodejni izklop".	Samodejni izklop je aktiven. Pečica se izklopi.	Pritisnite poljubno tipko. Besedilo ugasne. Pečico lahko ponovno nastavite.

Sporočila o napakah z E

Če se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki s simbolom E, pritisnite tipko ⏸. Tako zbrišete sporočilo o napaki. Lahko se

zgodí, da boste morali nato na novo nastaviti čas. Če se napaka ponovno pojavi, pokličite servisno službo.

Pri naslednjih sporočilih o napaki lahko vzrok odpravite tudi sami.

Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Nasvet/pomoč
E011	Predolgo ste držali enega od gumbov ali pa se je gumb zataknil.	Pritisnite na vse tipke. Prepričajte se, ali so tipke čiste. Če sporočilo o napaki ostane prikazano, pokličite servisno službo.
E115	Temperatura v pečici je previsoka.	Vratca pečice se zaklenejo. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi. S tipko ⏸ zbrišete sporočilo o napaki.

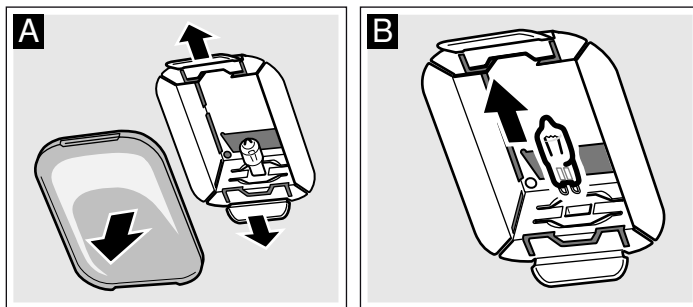
Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 25 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Halogensko žarnico primite s suho krpo. S tem podaljšate življenjsko dobo žarnice. Uporabljajte samo te žarnice.

⚠ Nevarnost udara električnega toka!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odstranite stekleni pokrov. V ta namen kovinsko sponko s palcem potisnite na stran (slika A).
3. Izvlecite žarnico - ne vrtite je (slika B). Vstavite novo žarnico in pri tem pazite na položaj zatičev. Žarnico trdno potisnite.



4. Ponovno namestite stekleni pokrov. V ta namen ga na eni strani nastavite, na drugi pa ga trdno pritisnite. Steklo se zaskoči.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

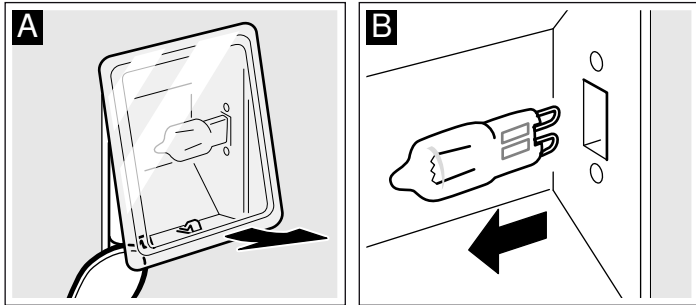
Menjava leve žarnice v pečici

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 25 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Halogensko žarnico primate s suho krpo. S tem podaljšate življenjsko dobo žarnice. Uporabljajte samo te žarnice.

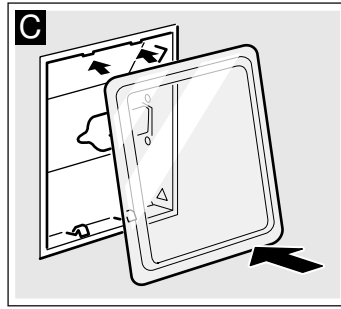
⚠ Nevarnost udara električnega toka!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odstranite stekleni pokrov. V ta namen z roko odprite stekleni pokrov od spodaj (slika A). Če se stekleni pokrov težko sname, si pomagajte z žlico.
3. Izvlecite žarnico - ne vrtite je (slika B). Vstavite novo žarnico in pri tem pazite na položaj zatičev. Žarnico trdno potisnite.



4. Ponovno namestite steklen pokrov. Pazite, da je vdolbina v steklu na desni strani. Namestite steklo in ga trdno pritisnite (slika C). Steklo se zaskoči



5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

Stekleni pokrov

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

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

Ko pokličete servisno službo, prosimo, navedite tudi številko izdelka (št. E) in tovarniško številko (št. FD), da vam bomo lahko ponudili strokovno pomoč. Napisno tablico s številko najdete desno, bočno na vratih pečice. Da vam ne bo treba predolgo iskati številke, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki svojega aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E

Št. FD

Servisna služba ☎

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

Energija in okolje

Vaša nova naprava je še posebej varčna. Tukaj najdete podatke o energijsko optimiranemu načinu gretja vroči zrak eco. Poleg tega si lahko preberete nasvete, kako lahko z vašo napravo privarčujete še več energije in kako jo lahko odstranite na okolju prijazen način.

Način gretja vroči zrak eco

Z energijsko učinkovitim načinom gretja vroči zrak eco lahko pripravite številne jedi na enem nivoju. Ventilator enakomerno razporeja energijsko optimirano toploto okroglega grelnika na zadnji strani pečice po notranjosti pečice. Peka, pečenke in nežna peka jedi vam uspejo brez predgrevanja.

Opombe

- Jedi potisnite v hladno, prazno notranjost pečice. Samo takrat optimizacija energije deluje.
- Med pripravo jedi odpirajte vrata pečice samo, če je potrebno.


Tabela

V tabeli je izbor jedi, ki si najbolj primerne za pripravo z vročim zrakom Eco. Prisotni so podatki o primerni temperaturi in času priprave. Ogledate si lahko, kateri dodatni pribor in kateri nivo ustrežata vaši jedi.

Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zato so v tabeli navedena območja. Poskusite najprej z najnižjo vrednostjo. Nižja temperatura bo vašim jedem dala enakomerno porjavitve. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

Modele in posodo postavite na sredino rešetke. Če postavljate živila neposredno na rešetko, potisnite na nivo 1 dodatno še

univerzalni pekač. Tako se bosta ujeli maščoba in sok, pečica pa bo ostala čista.

Jedi z vročim zrakom eco 	Dodatni pribor	Nivo	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kolači in pecivo				
Umešano testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	170-190	25-35
Umešano testo v modelih	Podolgovat model	2	160-180	50-60
Podloga za torto, umešano testo	Model za sadni kolač	2	160-180	20-30
Sadni kolač, fin, umešano testo	Model za šarkelj/tortni model	2	160-180	50-60
Kvašeno testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	170-190	25-35
Krhko testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	180-200	20-30
Biskvitna rolada	Pekač	3	170-190	15-25
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za sadni kolač	2	150-170	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Tortni model	2	150-170	40-50
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3	180-200	20-30
Piščoti	Pekač	3	130-150	15-25
Brizgano pecivo	Pekač	3	140-150	30-45
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3	210-230	35-45
Žemljice, ržena moka	Pekač	3	200-220	20-30
Narastki				
Krompirjev gratin	Model za narastke	2	160-180	60-80
Lazanja	Model za narastke	2	180-200	40-50
Globoko zamrznjeni izdelki				
Pica, tanko testo	Univerzalni pekač	3	190-210	15-25
Pica, debelo testo	Univerzalni pekač	2	180-200	20-30
Pomfrit	Univerzalni pekač	3	200-220	20-30
Piščančje perutničke	Univerzalni pekač	3	220-240	20-30
Ribje palčke	Univerzalni pekač	3	220-240	10-20
Zamrznjene žemljice	Univerzalni pekač	3	180-200	10-15
Meso				
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Posoda zaprta	2	190-210	130-150
Svinjska pečenka, vratovina, 1 kg	Posoda odprta	2	190-210	110-130
Telečja pečenka, zgornje stegno, 1,5 kg	Posoda odprta	2	190-210	110-130
Riba				
Orada, 2 kosa po 750 g	Univerzalni pekač	2	170-190	50-60
Orada v solni skorjici, 900 g	Univerzalni pekač	2	170-190	60-70
Ščuka, 1000 g	Univerzalni pekač	2	170-190	60-70
Postrv, 2 kosa po 500 g	Univerzalni pekač	2	170-190	45-55
Ribji file, vsak kos po 100 g	Posoda zaprta	2+1	190-210	30-40

Varčevanje energije

- Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Če imate več kolačev, je najbolje, da jih pečete enega za drugim. Pečica 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 preostalo toploto uporabite za dopekanje.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

Programska avtomatika

S programsko avtomatiko vam enostavno uspejo prefinjene dušene jedi, sočne pečenke in slastne enolončnice. Prihranjeno vam bo obračanje in zalivanje, notranjost aparata pa bo ostala čista.

Rezultat peke je odvisen od vrste in kvalitete mesa ter velikosti in vrste posode. Če želite vzeti pripravljeno jed iz aparata, vedno uporabljajte prijemalko. Posoda je zelo vroča. Bodite previdni pri odpiranju posode, saj lahko uhaja vroča sopara.

Posoda

Programska avtomatika je namenjena samo peki v zaprti posodi, izjema je le, ko želite zapeči skorjico šunke. Uporabite posodo s pokrovom, ki dobro zapira. Upoštevajte tudi navodila proizvajalca posode.

Primerna posoda

Priporočamo toplotno obstojno posodo (do 300 °C) iz stekla ali steklokeramike. Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Bleščeča površina močno odbija toplotno sevanje. Jed ne bo tako popečena in meso bo manj pečeno. Če uporabljate pekač iz nerjavnega jekla, po koncu programa odstranite pokrov. Meso še 8 do 10 minut pecite s stopnjo žara 3. Če uporabljate pekače iz emajliranega jekla, litega železa ali tlačno litega aluminija, bo jed bolj porjavela. Dodajte malo več tekočine.

Nepriprava posoda

Posoda iz svetlega, svetlečega aluminija, neglazirane gline in plastična posoda oz. posoda s plastičnimi ročaji ni primerna.

Velikost posode

Meso mora prekrivati približno dve tretjini dna posode. Tako boste dobili okusen sok pečenke.

Razdalja med mesom in pokrovom mora biti najmanj 3 cm. Meso lahko med peko nabrekne.

Priprava jedi

Uporabite le sveže ali zamrznjeno meso. Priporočamo sveže meso, ohlajeno na temperaturo iz hladilnika.

Izberite primerno posodo.

Stehtajte sveže ali zamrznjeno meso, perutnino ali ribo. Podrobnejša navodila najdete v ustreznih tabelah. Težo potrebujete za nastavitvev.

Meso začinite. Zamrznjeno meso začinite tako kot sveže meso.

Pri veliko jedeh je treba dodati tekočino. V posodo dolijte toliko tekočine, da ta prekrije približno 1/2 cm dna posode. Če piše v tabeli "nekaj" tekočine, večinoma zadostujeta 2-3 žlice. Pri nasvetu Dodajanje tekočine "da", lahko dolijete tudi več. Upoštevajte navodila iz preglednic.

Zaprte posodo s pokrovom. Postavite posodo na rešetko na nivo 2.

Pri nekaterih jedeh ni mogoče premikati končnega časa. Te jedi so označene z zvezdico *.

Posodo vedno postavite v hladno pečico.

Programi

Perutnina

Perutnino položite v pekač tako, da bodo prsa obrnjena navzgor. Polnjena perutnina ni primerna.

Če imate več perutninskih beder, vnesite težo najtežjega bedra. Bedra morajo biti približno enako težka.

Primer: 3 piščančja bedra s 300 g, 320 g in 400 g. Nastavite za 400 g.

Če želite pripraviti dva enako težka piščanca v enem pekaču, nastavite, tako kot pri bedrih, na težo težjega piščanca.

Pri peki puranjih prsi dodajte obilo tekočine, da meso ostane bolj sočno.

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Perutnina			
Piščanec, svež*	0,7-2,0	ne	Teža mesa
Kokoš, sveža*	1,4-2,3	ne	Teža mesa
Raca, sveža*	1,6-2,7	ne	Teža mesa
Goska, sveža*	2,5-3,5	ne	Teža mesa
Mlad puran, svež*	2,5-3,5	ne	Teža mesa
Puranje prsi, sveže*	0,5-2,5	veliko	Teža mesa
Bedra, sveža*	0,3-1,5	ne	Teža najtežjega bedra
npr. piščančja, račja, gosja, kokošja			
Bedra, zamrznjena*	0,3-1,5	ne	Teža najtežjega bedra
npr. piščančja, račja, gosja, kokošja			

Meso

V posodo dajte toliko tekočine, kot je navedeno.

Govedina

Pri dušeni pečenki dolijte dovolj tekočine. Uporabite lahko tudi marinado.

Pri kuhani govedini je treba dodati toliko tekočine (vode ali juhe), da je meso skoraj pokrito.

Rostbif pripravljajte tako, da je bolj mastna stran obrnjena navzgor.

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Govedina			
Dušena pečenka, sveža	0,5-3,0	da	Teža mesa
npr. bržola, pleče, marinirana pečenka			
Dušena pečenka, zamrznjena*	0,5-2,0	da	Teža mesa
npr. bržola, pleče			

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Rostbif, svež, srednje pečen npr. ledja	0,5-2,5	ne	Teža mesa
Rostbif, svež, angleško pečen npr. ledja	0,5-2,5	ne	Teža mesa
Rostbif, zamrznjen, dobro pečen* npr. ledja	0,5-2,0	ne	Teža mesa
Pečenka iz mletega mesa*	0,3-3,0	ne	Skupna teža
Kuhana govedina, sveža	0,5-2,5	veliko	Teža mesa

Teletina

Za osso buco v posodo položite obilo zelenjave (zelenca,

paradižnik, korenje) in nanjo razporedite rezine krače. Po potrebi dodajte tekočino (juho).

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Teletina			
Pečenka, sveža, pusta npr. zgornje stegno, oreh	0,5-3,0	da	Teža mesa
Pečenka, sveža, prerasla npr. vratovina	0,5-3,0	nekaj	Teža mesa
Pečenka, zamrznjena, pusta* npr. zgornje stegno, oreh	0,5-2,0	da	Teža mesa
Pečenka, zamrznjena, prerasla* npr. vratovina	0,5-2,0	nekaj	Teža mesa
Krača s kostjo, sveža	0,5-2,5	da	Teža mesa
Osso buco npr. rezine krače z zelenjavo	0,5-3,5	da	Teža mesa

Svinjina

Meso položite v pekač s kostmi navzdol.

Pečenko položite v posodo tako, da bo skorja obrnjena navzgor. Pred peko navzkrižno zarezite kožo, ne da bi poškodovali meso.

Skorjico šunke položite v posodo z plastjo maščobe navzgor. Skorjico šunke zapecite v odprti posodi.

Pri peki določite težo mesa, pri zviti pečenki in pečenki iz mletega mesa pa skupno težo.

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Svinjina			
Pečenka iz vratovine, sveža, brez kosti	0,5-3,0	da	Teža mesa
Pečenka iz vratovine, sveža, s kostmi	0,5-3,0	da	Teža mesa
Pečenka iz vratovine, zamrznjena, brez kosti*	0,5-2,0	da	Teža mesa
Pečenka iz vratovine, zamrznjena, s kostmi*	0,5-2,0	da	Teža mesa
Zarebrnica, sveža, s kostmi	0,5-3,0	da	Teža mesa
Pljučna pečenka, sveža	0,5-2,5	da	Teža mesa
Zvita pečenka, sveža	0,5-3,0	da	Skupna teža
Pečenka s kožo, sveža npr. potrebušina	0,5-3,0	ne	Teža mesa
Pečenka s kožo, sveža npr. pleče	0,5-3,0	ne	Teža mesa
Pečenka iz mletega mesa*	0,3-3,0	ne	Skupna teža
Prekajena rebrca s kostmi, sveža	0,5-3,0	da	Teža mesa
Šunka, sveža, prekajena, peka	1,0-4,0	nekaj	Teža mesa
Šunka, sveža, prekajena, zapekanje skorje*	1,0-4,0	ne	Teža mesa

Jagnjetina in ovčetina

Pri peki določite težo mesa, pri pečenki iz mletega mesa pa skupno težo.

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Jagnjetina			
Stegno, sveže, brez kosti, dobro pečeno	0,5-2,5	nekaj	Teža mesa
Stegno, sveže, brez kosti, srednje pečeno	0,5-2,5	ne	Teža mesa
Stegno, sveže s kostmi, dobro pečeno	0,5-2,5	nekaj	Teža mesa
Stegno, zamrznjeno brez kosti, dobro pečeno*	0,5-2,0	nekaj	Teža mesa
Stegno, zamrznjeno, brez kosti, srednje pečeno*	0,5-2,0	ne	Teža mesa
Stegno, zamrznjeno, s kostmi, dobro pečeno*	0,5-2,0	nekaj	Teža mesa
Pečenka iz mletega mesa*	0,3-3,0	ne	Skupna teža

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Ovčetina			
Ovčja pečenka, sveža npr. pleče	0,5-3,0	da	Teža mesa
Ovčja pečenka, zamrznjena* npr. pleče	0,5-2,0	da	Teža mesa

Divjačina

Divjačino lahko obložite s slanino, meso ostane sočno, vendar malo manj porjavi. Za boljši okus lahko divjačino pred peko čez noč marinirate v hladilniku in sicer v pinjencu, vinu ali kisu.

Če pečete več zajčjih beder, vnesite težo najtežjega bedra. Zajčje meso lahko pečete po delih. Nastavite skupno težo.

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Divjačina			
Jelenja pečenka, sveža npr. pleče, prsa	0,5-3,0	da	Teža mesa
Jelenja pečenka, zamrznjena* npr. pleče, prsa	0,5-2,0	da	Teža mesa
Srnje stegno, brez kosti	0,5-3,0	da	Teža mesa
Srnje stegno, zamrznjeno*, brez kosti	0,5-2,0	da	Teža mesa
Zajčje stegno, sveže, s kostmi	0,3-0,6	da	Teža najtežjega bedra
Zajčje stegno, zamrznjeno*, s kostmi	0,3-0,6	da	Teža najtežjega bedra
Pečenka divjega prašiča, sveža npr. pleče, prsa	0,5-3,0	da	Teža mesa
Pečenka divjega prašiča, zamrznjena* npr. pleče, prsa	0,5-2,0	da	Teža mesa
Zajec, svež	0,5-3,0	da	Teža mesa

Riba

Ribo očistite, okisajte in posolite po okusu.
V posodo dolijte ½ cm tekočine, npr. vina ali limoninega soka.
Za pečeno ribo: ribo pomokajte in jo namažite z raztopljenim maslom.

Cela riba bo najboljša, če v posodi leži v "položaju plavanja". To pomeni s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi trdno ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.

Pri več ribah vnesite skupno težo. Vendar morajo ribe približno enako velike ali težke. Primer: dve postrvi z 0,6 kg in 0,5 kg. Nastavite 1,1 kg.

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Riba			
Postrv, sveža, dušena*	0,3-1,5	da	Skupna teža
Postrv, sveža, pečena*	0,3-1,5	ne	Skupna teža
Smuč, svež, dušen*	0,5-2,0	da	Skupna teža
Smuč, svež, pečen*	0,5-2,0	ne	Skupna teža

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Polenovka, sveža, dušena*	0,5-2,0	da	Skupna teža
Polenovka, sveža, pečena*	0,5-2,0	ne	Skupna teža
Krap, svež, dušen*	0,8-2,0	da	Skupna teža
Krap, svež, pečen*	0,8-2,0	ne	Skupna teža

Pečenka iz mletega mesa

Uporabite sveže mleto meso.

Nastavite skupno težo pečenke iz mletega mesa.

Maso lahko izboljšate z zelenjavo, narezano na kocke, in sirom.

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Pečenka iz mletega mesa			
iz sveže govedine*	0,3-3,0	ne	Skupna teža
iz sveže svinjine*	0,3-3,0	ne	Skupna teža
iz sveže jagnjetine*	0,3-3,0	ne	Skupna teža
iz svežega mešanega mesa*	0,3-3,0	ne	Skupna teža

Enolončnica

Kombinirate lahko različne vrste mesa in sveže zelenjave.

Narežite meso na koščke. Delov piščanca ne režite.

Mesu dodajte enako do dvojno količino zelenjave. Primer: pri 0,5 kg mesa dodajte od 0,5 do 1 kg sveže zelenjave.

Če želite, da meso porjavi, ga dajte na zelenjavo v pekaču. Če želite, da meso malo manj porjavi, ga razporedite pod zelenjavo.

Pri mesnih enolončnicah vnesite težo mesa. Če želite mehkejšo zelenjavo, vnesite skupno težo.

Za zelenjavno enolončnico je primerna trdna zelenjava, npr. korenje, stročji fižol, belo zelje, zelena in krompir. Bolj na drobno kot narežete zelenjavo, bolj mehka bo. Da zelenjava ne bo preveč rjava, jo prekrijte s tekočino.

Programi	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Enolončnica			
z mesom npr. enolončnica Pichelsteiner	0,3-3,0	da	Teža mesa
z zelenjavo npr. vegetarijanska enolončnica	0,3-3,0	da	Skupna teža
Golaž	0,3-3,0	da	Teža mesa
Rolade	0,3-3,0	da	Teža mesa

Izberite in nastavite program

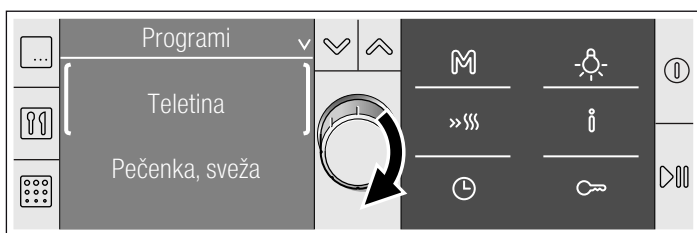
Primer na sliki: program za zamrznjeno pusto telečjo pečenko, 1,3 kg.

1. Pritisnite tipko .

Prikažeta se prva programska skupina in prvi program.




2. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite programsko skupino.



3. S tipko  zamenjate vrstico.

4. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite program

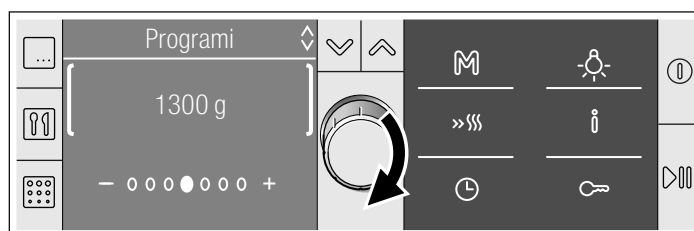


Pri nekaterih programih je možna še nadaljnja delitev, pri telečji pečenki npr. na "pusto" in bolj "mastno" pečenko. Pritisnite tipko  in izberite z vrtljivim izbirnim gumbom. Za izbrani program se prikaže predlagana teža.

5. Pritisnite tipko .

6. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite težo jedi.


Če se pomaknete v spodnjo vrstico, lahko zamenjate rezultat priprave (glejte Individualno programiranje).




7. Pritisnite tipko .

Program se zažene. V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja.


Program je končan

Oglasi se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbršete s tipko . V statusni vrstici piše 00:00:00 za potečen čas priprave.



Prekinitev programa

Držite tipko , dokler se ne prikaže 3D vroč zrak, 160 °C. Možna je ponovna nastavitve.

Priklic informacij

Pritisnite tipko . Vsako informacijo prikličete z vrtljivim izbirnim stikalom.

Nasveti za programsko avtomatiko

Pečenka ali perutnina je težja od podanega območja teže.	Območje teže je namenoma omejeno. Za zelo veliko pečenko pogosto ni na voljo dovolj velik pekač. Velike kose pripravite z zgornjim/spodnjim gretjem  ali gretjem s kroženjem zraka  .
Pečenka je dobra, omaka pa je pretemna.	Uporabite manjšo posodo ali več tekočine.
Pečenka je dobra, omaka pa je presvetla in vodena.	Uporabite večjo posodo ali manj tekočine.
Pečenka je zgoraj presuha.	Uporabite posodo s pokrovom, ki dobro zapira. Zelo pusto meso ostane sočno, če ga obložite z rezinami slanine.
Med peko smrdi po prismojenem, pečenka pa izgleda dobro.	Pokrov pekača ne zapira dobro, ali pa je meso nabrekli in privzdignilo pokrov. Vedno uporabite primeren pokrov. Pazite, da bo med mesom in pokrovom vedno najmanj 3 cm prostora.
Želite pripraviti globoko zamrznjeno meso.	Zamrznjeno meso začinite enako kot sveže meso. Pozor: pri zamrznjenem mesu ni mogoče premikati končnega časa. Meso bi se med čakanjem odtajalo in ne bi bilo užitno.
Meso je premalo ali ni enakomerno pečeno.	Naslednjič spremenite nastavitve. Nasvete o nastavitvah najdete v poglavju <i>Programska avtomatika, individualne nastavitve</i> .


Zamik končnega časa

Glejte poglavje *Funkcije za čas*, Zamik končnega časa.

Individualna prilagoditev

Če jed pri določenem programu ni pripravljena tako, kot ste si predstavljali, lahko program pri naslednji uporabi prilagodite svojim željam.

Nastavite tako, kot je opisano v točkah 1 do 6.

Nato pritisnite tipko  in z vrtljivim izbirnim gumbom premaknite osvetljeno polje.

- ○○○●○○○ +

V levo = jed bo manj pečena.

V desno = jed bo bolj pečena.

Trajanje programa se spremeni.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu


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

Opombe

- Vrednosti v preglednici veljajo, če jed vstavite v hladan aparat. Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah. Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.
- Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas peke je odvisen od kakovosti in sestave živil.
- Uporabljajte priloženi pribor. Pribor je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi. Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor in posodo, ki je ne potrebujete.
- Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

Kolači in pecivo

Peka na enem nivoju

Peka kolačev vam bo najbolje uspela z uporabo zgornjega/spodnjega grelnika .

Pri peki s 3D vročim zrakom  za pribor uporabljajte naslednje nivoje vstavitve:

- Kolači v modelih: Višina 2
- Kolač na pekaču: Višina 3

Peka na več ravneh

Uporabite 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

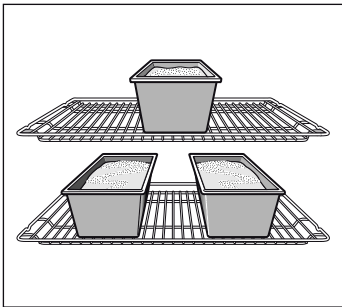
Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:

- Pekač: Višina 5
- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

Ko pečete s tremi podolgovatimi modeli istočasno, jih razporedite po rešetki, kot kaže slika.



Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

Pri svetlih modelih iz tanke kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.


Če želite uporabljati silikonske pekače, se 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 odvisni od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavelost bolj enakomerna. Če je treba, naslednjič nastavite višjo temperaturo.














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

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

Opomba: S hidro peko  lahko zaradi visoke vlažnosti na notranji strani stekla vrat pečice nastane kondenz. Previdno odprite vrata pečice, izstopila bo vroča para.



Načini gretja:



-  = 3D vroč zrak
-  = zgornji/spodnji grelnik
-  = hydro peka
-  = intenzivna vročina








Peka v modelih	Model	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/podolgovat model	2		160-180	50-60
	3 podolgovati modeli	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fin	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	60-70
Podloga za torto, umešano testo	Model za sadni kolač	3		160-180	20-30
Sadni kolač, fin, umešano testo	Model za šarkelj/tortni model	2		160-180	50-60
Biskvitno dno, 2 jajci (predgrevanje)	Model za sadni kolač	2		160-180	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc (predgrevanje)	Tortni model	2		160-180	40-50
Podloga iz krhkega testa z robom	Tortni model	1		180-200	25-35
Sadna ali skutna torta, podloga iz krhkega testa*	Tortni model	1		170-190	70-90
Švicarska pita	Pekač za pico	2		220-240	30-40
Šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	60-70
Pica, tanko testo z malo nadeva (predgrevanje)	Pekač za pico	2		280-300	10-15
Pikantni kolački*	Tortni model	2		180-200	40-50

* Kolač pustite pribl. 20 minut v zaprti pečici, da se ohladi.

Načini gretja

-  = 3D vroč zrak
-  = zgornji/spodnji grelnik

-  = hydro peka
-  = intenzivna vročina

Torte na pekaču	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Umešano testo s suhim nadevom	Pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Umešano testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalni pekač	2		170-190	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	40-50
Kvašeno testo s suhim nadevom	Pekač	3		170-190	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Kvašeno testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalni pekač	3		160-180	40-50
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-160	50-60
Krhko testo s suhim nadevom	Pekač	2		180-200	20-30

Torte na pekaču	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Krhko testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalni pekač	3		170-190	50-60
Švicarska pita	Univerzalni pekač	2		210-230	40-50
Biskvitna rolada (predgrevanje)	Pekač	2		170-190	15-20
Pletenica s 500 g moke	Pekač	2		180-200	25-35
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	3		160-180	60-70
Božični kolač z 1 g moke	Pekač	3		140-160	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		190-210	55-65
Pica	Pekač	2		200-220	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	40-50
Francoska pica (predgrevanje)	Univerzalni pekač	2		280-300	10-12
Burek	Univerzalni pekač	2		180-200	40-50

Načini gretja

■ = 3D vroč zrak

■ = zgornji/spodnji grelnik

■ = hydro peka

Drobno pecivo	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Piškoti	Pekač	3		140-160	15-25
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		130-150	25-35
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		130-150	30-40
Brizgano pecivo (predgrevanje)	Pekač	3		140-150	30-40
	Pekač	3		140-150	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150	30-45
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		130-140	35-50
Makroni	Pekač	2		100-120	30-40
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		100-120	35-45
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		100-120	40-50
Kolački iz beljaka in sladkorja	Pekač	3		80-100	100-150
Mafini	Rešetka s pekačem za mafine	3		180-200	20-25
	2 rešetki s pekačem za mafine	3+1		160-180	25-30
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	2		210-230	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		180-200	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	25-35
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		170-190	35-45
Pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-180	25-35

Kruh in žemljice

Za peko kruha pečico vnaprej segrejte, če ni drugače navedeno.

Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.



Načini gretja:

■ = 3D vroč zrak

■ = Hydro peka

Kruh in žemljice	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kvašen kruh iz 1,2 kg moke	Univerzalni pekač	2		300	5
				200	30-40
Kruh iz kislega testa z 1,2 kg moke	Univerzalni pekač	2		300	8
				200	35-45
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	2		300	10-15
Žemljice (ne predgrevalite)	Pekač	3		200-220	20-30
Žemljice iz kvašenega testa, sladke	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	15-20
				150-170	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 iz umešanega testa pečen.	Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcom zbadate v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobotrebцу ni zalepljenega testa, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.	Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.
Kolač je spodaj pretemen.	Potisnite kolač globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in ga pecite malo dlje.
Kolač je presuh.	Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) je videti lepo, 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 najprej specite dno. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in ga nato obložite 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 zgornjim/spodnjim grelnikom  na enem nivoju. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadni kolač je spodaj presvetel.	Naslednjič vstavite pecivo en nivo nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič raje uporabite univerzalen pekač, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pekli ste na več nivojih. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več nivojih vedno uporabljajte 3D vroč zrak  . Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.
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

Posoda

Uporabljate lahko vsako temperaturno obstojno posodo. Za velike pečenke je primeren tudi univerzalen pekač.

Najprimernejša je steklena posoda. 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 in manj porjavi. Podaljšajte čas priprave jedi.

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

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

Peka

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.

Peka na žaru

Žar predhodno segrevajte pribl. 3 minute, preden v aparat položite kose hrane.

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Na žaru pecite čim bolj enako debele kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni.

Jedi na žaru obrnite po 2/3 navedenem času priprave.

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

Kose položite neposredno na rešetko. Kosi so najboljše pripravljene na osrednjem delu rešetke.

Vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

Med peko na žaru pekača ali univerzalnega pekača ne vstavljajte na višini 4 ali 5. Zaradi močne vročine se skrivi in lahko pri izvlečenju poškoduje notranjost aparata.

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

Meso

Po polovici peke kose mesa obrnite.

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

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

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

Načini gretja:

■ □ = zgornji/spodnji grelnik

■ ☒ = žar s kroženjem zraka

■ ☐ = žar, velika površina

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Govedina						
Goveja dušena pečenka	1,0 kg	zaprta	2	□	200-220	100
	1,5 kg		2	□	190-210	120
	2,0 kg		2	□	180-200	140
Goveji file, srednje pečen	1,0 kg	odprta	2	□	210-230	60
	1,5 kg		2	□	200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprta	1	☒	220-240	60
Zrezki, debeline 3 cm, srednje pečeni		Univerzalni pekač + rešetka	5+1	☐	3	15
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprta	2	□	190-210	110
	1,5 kg		2	□	180-200	130
	2,0 kg		2	□	170-190	150
Telečja krača	1,5 kg	odprta	2	□	210-230	140
Svinjina						
Pečenka brez kože (npr. vratovina)	1,0 kg	odprta	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Pečenka s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprta	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Svinjski file	500 g	Univerzalni pekač + rešetka	3+1	☒	230-240	30
Svinjska pečenka, pusta	1,0 kg	odprta	2	□	200-220	120
	1,5 kg		2	□	190-210	140
	2,0 kg		2	□	180-200	160
Prekajena rebrca s kostmi	1,0 kg	zaprta	2	□	210-230	70
Zrezki, debeline 2 cm		Univerzalni pekač + rešetka	5+1	☐	3	15
Svinjski medaljoni, debeline 3 cm		Univerzalni pekač + rešetka	5+1	☐	3	10
Jagnjetina						
Prekajena rebrca s kostmi	1,5 kg	odprta	2	☒	190-210	60
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprta	1	☒	160-180	120
Divjačina						
Srnin hrbet s kostmi	1,5 kg	odprta	2	□	200-220	50
Srnje stegno brez kosti	1,5 kg	zaprta	2	□	210-230	100
Pečenka divjega prašiča	1,5 kg	zaprta	2	□	180-200	140
Jelenja pečenka	1,5 kg	zaprta	2	□	180-200	130
Zajec	2,0 kg	zaprta	2	□	220-240	60
Mleto meso						
Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprta	1	☒	180-200	80
Klobasice						
Klobasice		Univerzalni pekač + rešetka	4+1	☐	3	15

Perutnina

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




Perutnino položite najprej tako, da bodo prsi obrnjene navzdol. Meso obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

Kose mesa, puranjo zvito pečenko ali puranje prsi obrnite po polovici navedenega časa. Kose perutnine obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili. Tako bo lahko odtekala maščoba.

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

Načini gretja

-  = zgornji/spodnji grelnik
-  = žar s kroženjem zraka
-  = žar, velika površina

Perutnina	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Piščanec, cel	1,2 kg	Rešetka	2		220-240	60-70
Kokoš, cela	1,6 kg	Rešetka	2		210-230	80-90
Piščanec, polovici	po 500 g	Rešetka	2		220-240	40-50
Deli piščanca	po 150 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Deli piščanca	po 300 g	Rešetka	3		210-230	35-45
Piščančje prsi	po 200 g	Rešetka	3		3	30-40
Raca, cela	2,0 kg	Rešetka	2		190-210	100-110
Račje prsi	po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Gos, cela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Gosja bedra	po 400 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Puranja zvita pečenko	1,5 kg	odprta	1		200-220	110-130
Puranje prsi	1,0 kg	zaprta	2		180-200	80-90
Zgornji deli puranjih beder	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100




Riba







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

Cele ribe ni treba obračati. Celotno ribo dajte v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor, v pečico. Da bi trdno ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.

Pri ribjih filejih dodajte nekaj žlic vode za dušenje.

Načini gretja

-  = zgornji/spodnji grelnik
-  = žar s kroženjem zraka
-  = žar, velika površina

Riba	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Riba, cela	po pribl. 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zaprta	2		190-210	70-80
Ribji kotleti, debelina 3 cm		Rešetka	3		2	20-25
Ribji file		zaprta	2		210-230	25-30

Nasveti v zvezi s peko in žarom

V tabeli ni podatka za težo pečenko. Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.

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

Pečenko je pretemna in skorja ponekod zažgana. Preverite nivo vstavitve in temperaturo.

Pečenko sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana. Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.

Pečenko zgleda 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.

Počasna peka

Počasna peka, opisana tudi kot peka pri nizki temperaturi, je idealen način priprave vseh mehkih kosov mesa, ki jih želite pripraviti tako, da bo sredica rožnate barve ali da bo meso ravno prav prepečeno. Meso ostane zelo sočno in se kar topi v ustih.

Vaša prednost: Imate veliko svobode pri načrtovanju jedilnika, ker počasi pečeno meso brez težav ohranjate toplo.

Opombe


- Uporabljajte samo sveže, brezhibno meso. Skrbno odstranite kite in maščobne robove. Pri počasni peki maščoba razvije močan priokus.
- Večjih kosov mesa ni treba obračati.
- Meso lahko po koncu priprave takoj narežete. Čas za mirovanje ni potreben.
- Zaradi posebne metode peke je meso rožnate barve. Zaradi tega pa meso ni surovo ali premalo pečeno.
- Če želite k mesu postreči omako, pecite meso v pokriti posodi. Prosimo, upoštevajte, da se čas priprave skrajša.
- Da preverite, če je meso pripravljeno, uporabite termometer za peko. Temperaturo sredice 60 °C je treba ohraniti vsaj 30 minut.

Primerna posoda

Uporabljajte plitvo posodo oz. servirno ploščo iz porcelana ali stekleni pekač brez pokrova.












Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

Nastavitve

1. Izberite način gretja počasna peka  in nastavite temperaturo med 70 in 90 °C. Pečico predhodno segrejte in vanjo postavite tudi posodo.
2. V ponvi močno segrejte malo maščobe. Meso popecite z vseh strani, tudi na koncih, in dajte v predgreto posodo.
3. Posodo z mesom dajte ponovno v pečico in počasi pecite. Za kose mesa je pri počasni peki večinoma idealna temperatura 80 °C.

Tabela

Za počasno peko so primerni vsi mehki deli perutnine, govedine, teletine, svinjine in jagnjetine. Čas počasne peke je odvisen od debeline in temperature sredice mesa.

Jed	Teža	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas peke v minutah	Trajanje počasne peke v urah
Perutnina						
Puranje prsi	1000 g	2		80	6-7	4-5
Račje prsi*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Govedina						
Goveja pečenka (npr. stegno), debelina 6-7 cm	pribl. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Goveji file, cel	pribl. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rostbif, debeline 5-6 cm	pribl. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Zrezki iz stegna, debeline 3 cm		2		80	5-7	80-110 Min.
Teletina						
Telečja pečenka (npr. zgornje stegno), debeline 6-7 cm	pribl. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Telečji file	pribl. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Svinjina						
Svinjska pečenka, pusta (npr. ledja), debeline 5-6 cm	pribl. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinjski file, cel	pribl. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Jagnjetina						
File iz jagnječega hrbta, cel	pribl. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Da se račje prsi po počasni peki zunaj hrustljivo zapečejo, jih na kratko popecite v ponvi.

Nasveti za počasno peko

Počasi pečeno meso ni tako vroče kot meso, pečeno po običajnem postopku.

Da se pečeno meso ne ohladi prehitro, ogrejte krožnike in postrezite omake zelo vroče.

Počasi pečeno meso želite ohraniti toplo.

Po počasni peki temperaturo znižajte na 70 °C. Majhne kose mesa lahko ohranjate tople do 45 minut, velike pa do 2 uri.

Narastki, gratinirane jedi, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

Če pečete neposredno na rešetki brez posode, dodatno vstavite univerzalen pekač na raven 1. Pečice tako ostane čista.

Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Vrednosti v preglednici so zgolj orientacijske.

Načini gretja:

- = 3D vroč zrak
- = zgornji/spodnji grelnik
- = žar s kroženjem zraka

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Narastki					
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	50-60
Sufle	Model za narastke	2		180-200	35-45
	Porcijski modelčki	2		200-220	25-30
Narastek iz testenin	Model za narastke	2		200-220	40-50
Lazanja	Model za narastke	2		180-200	40-50
Gratin					
Krompirjev gratin, surove sestavine, maks. višina 4 cm	1 model za narastke	2		160-180	60-80
	2 modela za narastke	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 kosi, popekanje	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		160-170	10-15
12 kosov, popekanje	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		160-170	15-20

Gotove jedi

Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, bodite pozorni, da je papir za peko odporen na izbrano temperaturo. Velikost papirja prilagodite jedi.

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

Načini gretja:

- = 3D vroč zrak
- = hydro peka
- = stopnja za pico

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pica, zamrznjena					
Pica s tankim testom	Univerzalni pekač	2	/	200-220	15-20
	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica z debelim testom	Univerzalni pekač	2	/	170-190	20-30
	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		170-190	25-35
Obložena bageta	Univerzalni pekač	3	/	170-190	20-30
Mini pica	Univerzalni pekač	3	/	190-210	10-20
Pica, ohlajena					
Pica (predgrevanje)	Univerzalni pekač	1	/	180-200	10-15
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni					
Pomfrit	Univerzalni pekač	3	/	190-210	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalni pekač	3	/	190-210	20-25
Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalni pekač	3	/	200-220	15-25
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bageta	Univerzalni pekač	3	/	180-200	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalni pekač	3	/	200-220	10-20

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pekovski izdelki, predpečeni					
Zamrznjene žemljice, zamrznjena bageta	Univerzalni pekač	2		190-210	10-20
	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25
Vegetarijanski burgerji, zamrznjeni					
Ribje palčke	Univerzalni pekač	2		220-240	10-20
Piščancje palčke, piščančji medaljončki	Univerzalni pekač	3		200-220	15-25
Zavitek, zamrznjen					
Zavitek	Univerzalni pekač	3		190-210	30-35

Posebne jedi

Pri nižjih temperaturah s 3D vročim zrakom vam kremni jogurt lahko uspe tako dobro kot rahlo kvašeno testo.

Najprej iz notranjosti aparata odstranite pribor, vstavno rešetko ali teleskopski izvlek.

Priprava jogurta

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).

3. Nalijte v skodelice ali majhne kozarce z navojnim pokrovom in jih pokrijte s folijo za živila.

4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

5. Skodelice ali kozarce postavite na dno aparata in jih pripravite, kot piše v navodilih.

Vzhajanje kvašenega testa

1. Pripravite kvašeno testo kot običajno, dajte ga v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.
2. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.
3. Izklopite pečico in pustite testo v njej vzhajati.

Jed	Posoda	Način gretja	Temperatura	Čas priprave	
Jogurt	Skodelice ali kozarce z navojnim pokrovom	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrevanje na 50 °C	5 min
				50 °C	8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojno posodo	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrevanje na 50 °C	5-10 min
				Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo	20-30 min

Odtajanje

Način gretja Odtajanje je najbolj primeren za zamrznjeno hrano.

Čas odtajevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

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

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

Opomba: Do 60 °C lučka v notranjosti aparata ne sveti. Tako je omogočeno optimalno fino uravnavanje.

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura
Občutljiva zamrznjena hrana npr. smetanova torta, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje itd.	Rešetka	1		30 °C
Preostali zamrznjeni izdelki piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostalo pecivo	Rešetka	1		50 °C

Presuševanje

S 3D vročim zrakom lahko odlično presušujete.

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

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

Obložite univerzalni pekač in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite.

Posušen izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

Sadje in zelišča	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura	Čas priprave
600 g jabolčnih kolobarjev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 5 ur
800g hruškovih krljev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8 ur
1,5 kg češpelj ali sliv	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8-10 ur
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 1½ ur

Vkuhanje

Za vkuhanje morajo biti kozarci in gumice 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. Pokrovi lahko počijo. Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. 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 vsebina v kozarcih res kipi.

Priprava

1. Napolnite kozarce, vendar pazite, da ne bodo prepolni.
2. Obrišite robove kozarcev, saj morajo biti čisti.
3. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov.

Sadje v enolitrskih kozarcih	ob kipu	Dogrevanje
Jabolka, ribez, jagode	izklop	pribl. 25 minut
Češnjice, marelice, breskve, kosmulje	izklop	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, hruške, slive	izklop	pribl. 35 minut

Zelenjava

Takoj ko se začnejo v kozarcih dvigati mehurčki, nastavite temperaturo na približno 120 do 140 °C. Glede na vrsto

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	ob kipu	Dogrevanje
Kumare	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični ohrov	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

Kozarce po vkuhanju vzemite iz notranjosti aparata.

4. Kozarce zaprite s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

Nastavitve

1. Univerzalni pekač vstavite na nivo 2. Kozarce postavite tako, da se ne dotikajo.
2. V univerzalni pekač vlijte ½ litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vrata pečice.
4. Nastavite spodnji grelnik .
5. Temperaturo nastavite na 170 do 180 °C.
6. Vključite pečico.

Vkuhanje

Sadje

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.

zelenjave pribl. 35 do 70 minut. Nato izklopite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Pozor!

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

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi, kot so npr. čips, pomfrit,

popečeni kruh, žemljice, kruh in fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	<ul style="list-style-type: none">■ Čas priprave naj bo čim krajši.■ Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.■ Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.
Peka	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.
Piškoti	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C. Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjšata nastanek akrilamida.
Pomfrit v pečici	Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

Priporočljivi sistem priprave jedi

Te preglednice so bile sestavljene za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšale preskušanje različnih aparatov.

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

Peka

Peka na 2 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Peka na 3 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite v sredino.

Brizgano pecivo:

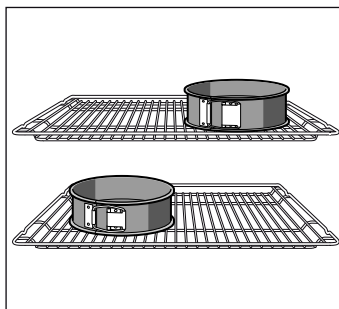
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita na eni ravni:

Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Jabolčna pita na dveh ravneh:

Temne tortne modele zamaknjeno postavite enega poleg drugega, glejte sliko.



Kolači v tortnih modelih iz bele pločevine:

Pecite s spodnjim/zgornjim grelnikom ☐ na nivoju 1. Namesto rešetke uporabite univerzalen pekač in nanj postavite tortni model.

Opomba: Pri prvem poizkusu uporabljajte nižje temperature ob navedenih.

Načini gretja:

- ☉ = 3D vroč zrak
- ☉/☉ = Vroč zrak eco
- ☐ = Zgornji/spodnji grelnik
- ☒ = Hydro peka
- ☐☐ = Intenzivna vročina

Jed	Pribor in modeli	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Brizgano pecivo (predgrevanje*)	Pekač	3	☒	140-150	30-40
	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	140-150	30-45
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1	☉	130-140	35-50
Brizgano pecivo	Pekač	3	☉/☉	140-150	30-45
Drobno pecivo (predgrevanje*)	Pekač	3	☒	150-170	20-30
	Pekač	3	☉	150-160	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	140-160	25-40
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1	☉	130-150	35-55
Rahel biskvit (predgrevanje*)	Tortni model na rešetki	2	☒	160-170	30-40
Rahel biskvit	Tortni model na rešetki	2	☉/☉	160-180	30-40
Jabolčna pita	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	2	☐☐	170-190	80-90
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm	3+1	☉	170-190	70-90

* Za predgrevanje ne uporabljajte hitrega segrevanja.

Peka na žaru

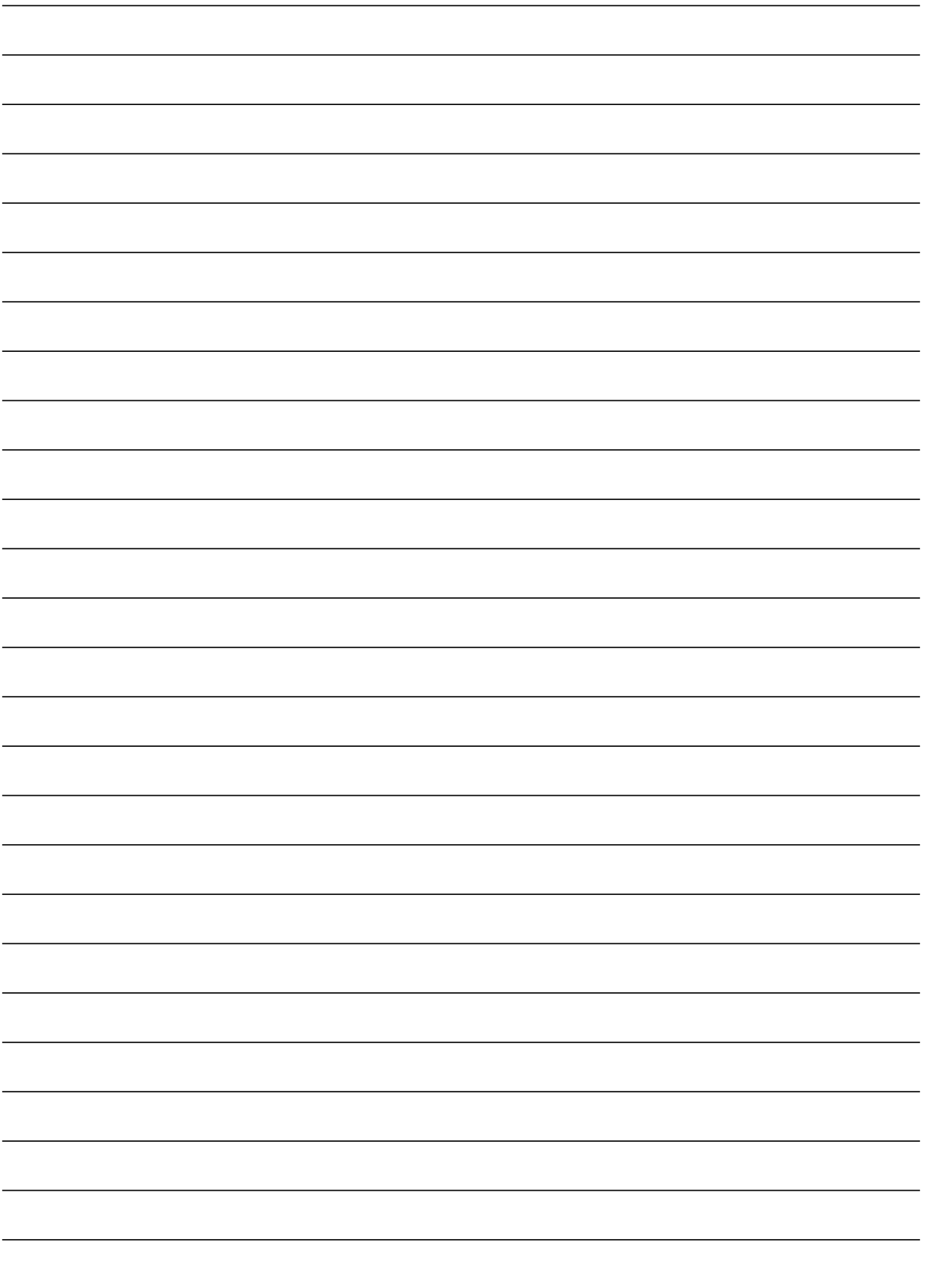
Če živila položite neposredno na rešetko, dodatno vstavite univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

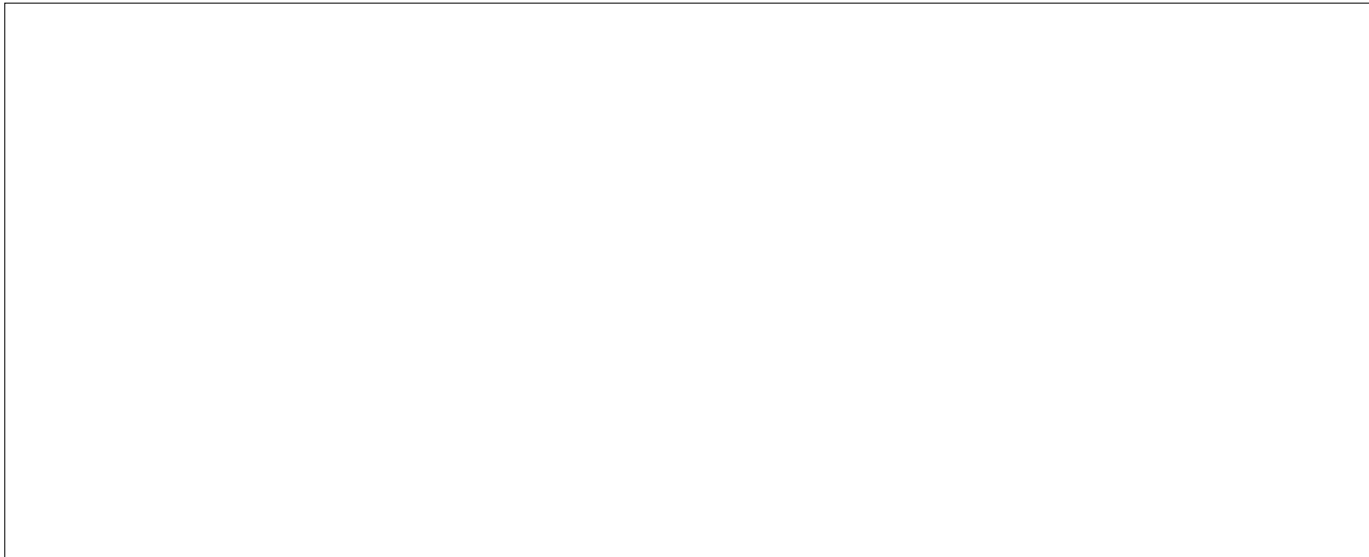
Način gretja:

- ☐ = žar, velika površina

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Stopnja žara	Čas priprave v minutah
Peka toasta 10 minut predgrevanja	Rešetka	5	☐	3	1/2-2
Goveji hamburger, 12 kosov* ne predgrevajte	Univerzalni pekač + rešetka	4+1	☐	3	25-30

* Po 2/3 časa obrnite





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000901203