



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



Vgradna pečica
HBA23B1.0R



BOSCH

[sl] Navodila za uporabo

Vsebina

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Pomembna varnostna navodila | 4 | Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu | 15 |
| Vzroki poškodb | 5 | Kolači in pecivo..... | 15 |
| Vaša nova pečica | 6 | Nasveti za peko..... | 17 |
| Upravljalno polje | 6 | Meso, perutnina, ribe | 18 |
| Tipke in prikazi | 6 | Nasveti v zvezi s peko in žarom | 20 |
| Izbirno stikalo..... | 6 | Narastki, gratinirane jedi, toast..... | 21 |
| Temperaturni regulator | 6 | Gotove jedi..... | 21 |
| Notranjost aparata | 7 | Posebne jedi..... | 22 |
| Vaš pribor | 7 | Odtajanje | 22 |
| Vstavljanje pribora | 7 | Presuševanje | 22 |
| Dodatni pribor..... | 7 | Vkuhavanje..... | 22 |
| Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi | 9 | Akrlamid v živilih | 23 |
| Pred prvo uporabo | 9 | Priporočljivi sistem priprave jedi | 24 |
| Nastavitev ure..... | 9 | Peka | 24 |
| Segrevanje pečice | 9 | Peka na žaru..... | 24 |
| Čiščenje pribora..... | 9 | | |
| Nastavitev pečice | 9 | | |
| Način gretja in temperatura | 9 | | |
| Hitro segrevanje | 10 | | |
| Nastavitev časovnih funkcij | 10 | | |
| Alarm | 10 | | |
| Trajanje | 10 | | |
| Čas konca priprave | 11 | | |
| Trenutni čas | 11 | | |
| Varovalo za otroke | 11 | | |
| Spreminjanje osnovnih nastavitev | 12 | | |
| Vzdrževanje in čiščenje | 12 | | |
| Čistila..... | 12 | | |
| Montaža in demontaža ogrodja | 12 | | |
| Montaža in demontaža vratc pečice | 13 | | |
| Demontaža in montaža stekel vratc | 13 | | |
| Odprava motenj | 14 | | |
| Preglednica motenj..... | 14 | | |
| Menjava žarnice na stropu pečice..... | 14 | | |
| Stekleni pokrov..... | 14 | | |
| Servisna služba | 15 | | |
| Številka E in številka FD | 15 | | |
| Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja | 15 | | |
| Varčevanje energije..... | 15 | | |
| Okolju prijazno odstranjevanje | 15 | | |

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 ne 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 poči. 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.

Vzroki poškodb

Pozor!

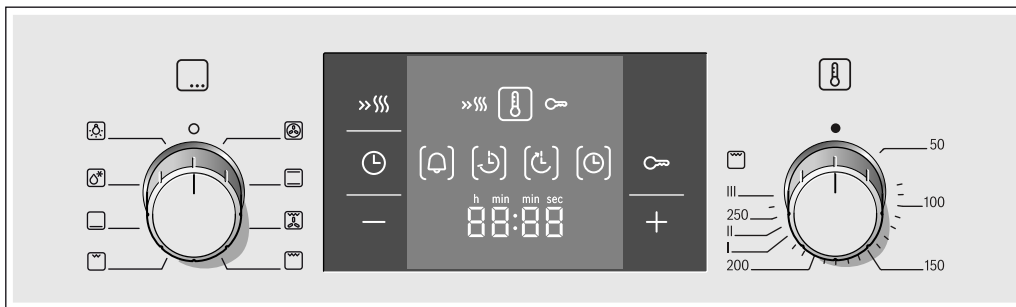
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in 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.

Upravljalno polje

Tukaj je na voljo pregled upravljalnega polja. Na prikazovalniku se vsi simboli ne prikažejo istočasno. Posamezni tipi naprav se lahko razlikujejo glede posameznih elementov.



Ročaji stikal

Ročaji stikal so ugrezni. Pritisnite ničelni položaj na ročaju stikala, če ga želite ugrezniti ali če želite, da izskoči.

Tipke

Pod tipkami so senzori. Tipk zato ne pritiskajte močno. Simbolov se samo rahlo dotaknite.

Tipke in prikazi

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

| Tipka | Uporaba |
|-------|--|
| »»»» | Hitro segrevanje Posebej hitro segrevanje pečice. |
| ⌚ | Časovne funkcije Izbira med alarmom 🔔, trajanjem priprave ⏸, časom konca priprave ⏹ in trenutnim časom ⌚. |
| 🔒 | Varovalo za otroke Zaklepanje in odklepanje upravljalnega polja. |
| - | Minus Zmanjšanje nastavljene vrednosti. |
| + | Plus Povečanje nastavljene vrednosti. |

Katera časovna funkcija je izpostavljena na prikazovalniku, označujejo oklepaji [] okrog ustreznega simbola. Izjema je trenutni čas, kjer simbol ⌚ sveti samo, ko nastavljate uro.

Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

| Položaj | Uporaba |
|---------|--|
| ○ | Ničelni položaj Pečica je izključena. |
| 🌀 | 3D-vroč zrak* Za kolače in pecivo na eni do treh ravneh. Ventilator enakomerno porazdeli toploto obročnega ogrevala v zadnji steni po pečici. |
| ☐ | Zgornje/spodnje gretje Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. govejo ali divjačinsko, na eni ravni. Toplota se dovaja enakomerno z zgornje in spodnje strani. |

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

| Položaj | Uporaba |
|---------|---|
| 🌀 | Žar s kroženjem zraka Peka mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi. |
| ☐ | Žar, velika površina Peka na žaru rezkov, klobas, toasta in kosov ribe. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar. |
| ☐ | Žar, mala površina Peka na žaru manjših rezkov, klobasic, toasta in kosov mesa. Segreje se sredina grelnika za žar. |
| ☐ | Spodnje gretje Vkuhavanje in dopekanje ter zapekanje. Deluje spodnji grelnik. |
| 🌀 | Odtajanje Odtajanje, npr. mesa, perutnine, kruha in kolačev. Ventilator vrtniči topel zrak okrog jedi. |
| 🔒 | Žarnica v pečici Vklon žarnice v pečici. |

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

Ko izberete nastavev, se prižge žarnica v pečici.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko nastavite temperaturo ali stopnjo žara.


| Položaj | Pomen |
|------------|---|
| ● | Ničelni položaj Pečica ne greje. |
| 50-270 | Temperaturno območje Temperatura v aparatu v °C. |
| I, II, III | Stopnje za žar Stopnje za žar, mala ☐ in velika ☐ površina. I = 1. stopnja, nizka II = 2. stopnja, srednja III = 3. stopnja, visoka |

Ko pečica greje, na prikazovalniku sveti simbol 🔒. Lučka med premori pri segrevanju ugasne. Lučka ne sveti, ko je izbran način gretja za odtajanje 🌀.

Notranjost aparata

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

Žarnica v pečici

Med delovanjem sveti žarnica v pečici. Žarnico lahko vključite tudi brez gretja tako, da nastavite izbirni gumb v položaj .

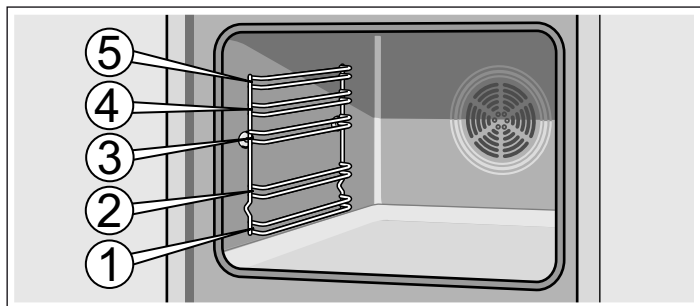
Vaš pribor

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.

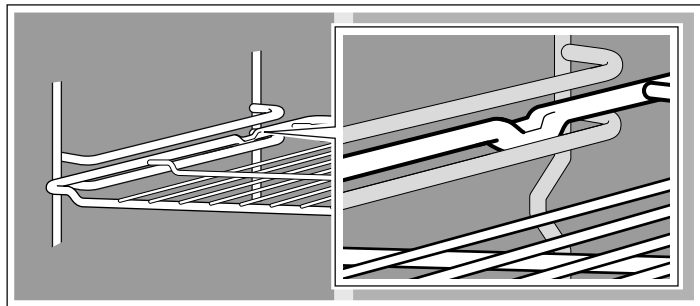
Vstavljanje pribora

Pribor lahko vstavite v aparat na 5 različnih nivojev. Pribor vedno vstavite do prislonu, 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.



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.


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-številkco.



Rešetka

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

Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice, ukrivljeni del pa navzdol .



Univerzalen pekač

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

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

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 |
|-------------------|--------------|--|
| Rešetka | HEZ334000 | Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi. |
| Emajliran pekač | HEZ331003 | Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice. |
| Univerzalni pekač | HEZ332003 | Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Lahko jo uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice. |
| Univerzalen pekač | HEZ324000 | Za pečenje pečenk. Rešetko vedno dajte v univerzalni pekač. Tako se ujame maščoba in mesni sok, ki odkapljata od pečenke. |

| Dodatni pribor | Številka HEZ | Uporaba |
|--|---------------------|--|
| Pekač za žar | HEZ325000 | 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. |
| 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. |
| 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. |
| Emajliran pekač s premazom proti prijemanju | HEZ331011 | Iz pekača z lahkoto vzamete kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice. |
| Univerzalni pekač s premazom proti prijemanju | HEZ332011 | Iz univerzalnega pekača z lahkoto vzamete sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in velike pečenke. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice. |
| Profesionalna ponev z rešetko | HEZ333003 | Posebej primerna za pripravo velikih količin. |
| Pokrovka za profesionalen pekač | HEZ333001 | S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač. |
| 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. |
| Teleskopski izvlek dvojna | HEZ338250 | Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| Samočistilni stranski steni | | |
| Naprave z žarnico v pečici | HEZ339020 | Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko stranske stene naknadno opremite. |
| Naprave z žarnico v pečici in avtomatsko peko | HEZ339020 | Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko stranski steni naknadno opremite. |
| Samočistilni strop in stranski steni | | |
| Naprave z žarnico v pečici in poklopnim grelnikom | HEZ329020 | Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremite. |
| Naprave z dvema žarnicama v pečici in poklopnim grelnikom | HEZ329022 | Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremite. |
| Naprave z žarnico v pečici, poklopnim grelnikom in termometrom za peko | HEZ329027 | Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremite. |
| Parni filter | HEZ329000 | Pečico lahko naknadno opremite 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 številko št. E (npr. HBA3 8B750) |
| Sistemi soparnik | HEZ24D300 | Za nežno pripravo zelenjave in rib. |

Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi

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

Negovalne krpe za površine iz legiranega jekla Kat. št. 311134

Čistilni gel za žar Kat. št. 463582

Krpa z mikrovlakni s strukturo satovja Kat. št. 460770

Varovalo vratc Kat. št. 612594

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

Preprečujejo odlaganje umazanije. Krpe površine iz legiranega jekla prepojijo s posebnim oljem, ki površine optimalno neguje.

Za čiščenje notranjosti aparata. Gel je brez vonja.


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.

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

Nastavitev ure

Po priključitvi začne na prikazovalniku utripati simbol  in štiri ničle. Nastavite čas.


1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pokaže ura 12:00. Svetijo simboli za čas, simbol  je v oklepajih.

2. Nastavite čas s tipkama **+** in **-**.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico. Za to je najprimernejše enourno gretje z zgornjim/spodnjim grelnikom  pri temperaturi 240 °C. Pri tem pazite, da v notranjosti aparata ni ostankov embalaže.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik .

2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

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

Čiščenje pribora

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

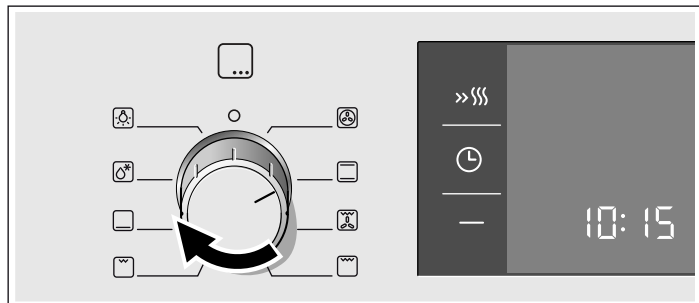
Nastavitev pečice

Za nastavitev pečice imate na voljo več možnosti. V nadaljevanju je pojasnjeno, kako lahko nastavite želeni način gretja in temperaturo ali stopnjo žara. Na pečici lahko za svoj jed nastavite čas priprave in čas konca priprave. V ta namen glejte poglavje *Nastavitev časovnih funkcij* nach.

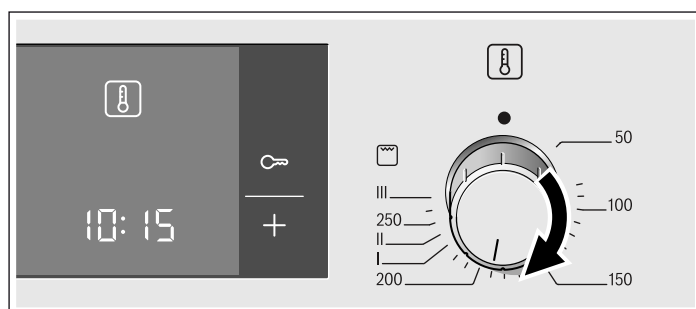
Način gretja in temperatura

Primer na sliki: zgornji/spodnji grelnik  pri 190 °C.

1. Način gretja nastavite z izbirnim stikalom.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica se prične segrevati.

Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Spreminjanje nastavitvev

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

Hitro segrevanje

Vaša pečica s hitrim segrevanjem še posebej hitro doseže nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabite, če ste izbrali temperaturo nad 100 °C. Primerni so naslednji načini gretja:

- 3D-vroč zrak 
- Zgornji/spodnji grelnik 

Da bo jed enakomerno pripravljena, jo v pečico dajte šele ko je hitro segrevanje končano.

1. Nastavite način gretja in temperaturo.

2. Pritisnite tipko »|||».

Na prikazovalniku sveti simbol »|||». Pečica se prične segreti.


Hitro segrevanje je končano

Oglasi se zvočni signal. Simbol »|||» na prikazovalniku ugasne. Vstavite jed v pečico.

Prekinitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko »|||». Simbol »|||» na prikazovalniku ugasne.


Nastavitev časovnih funkcij

Vaša pečica ima različne časovne funkcije. S tipko  prikažete meni in preklapljate med posamičnimi funkcijami. Med možnostjo nastavljanja svetijo vsi časovni simboli. Oklepaj [] prikazuje, pri kateri časovni funkciji ste. Že nastavljeno časovno funkcijo lahko neposredno spremenite s tipko + ali -, če je časovni simbol v oklepaju.

Alarm

Alarm lahko uporabljate kot kuhinjski alarm. Deluje neodvisno od pečice. Ima lasten zvočni signal. Tako lahko ločite, ali je potekel alarm ali trajanje.


1. Enkrat pritisnete tipko .

Na prikazovalniku se prikažejo časovni simboli, oklepaj oklepa simbol .

2. S tipko + ali - nastavite čas alarma.

Predlagana vrednost tipke + = 10 minut

Predlagana vrednost tipke - = 5 minut

Po nekaj sekundah bo prevzet nastavljen čas. Alarm se vključi. Na prikazovalniku sveti simbol  in čas alarma se vidno odšteva. Drugi časovni simboli se izklopijo.

Čas alarma je potekel

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se pojavi 00:00. S tipko  izklopite alarm.

Spreminjanje alarma






S tipko + ali - spremenite čas alarma. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

Brisanje alarma

S tipko - ponastavite čas alarma na 00:00. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Alarm je izključen.

Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazu svetijo ustreznimi simboli. Simbol priklicane časovne funkcije je obdan z oklepajem.

Če želite priklicati budilko , čas priprave , končni čas  ali uro , tipko , dokler oklepaja ne oklepata ustreznega simbola. Na prikazovalniku bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.

Trajanje


Trajanje priprave vaše jedi lahko nastavite na pečici. Ko čas priprave poteče, se pečica samodejno izklopi. Tako vam ni treba prekinjati ostalih opravil, da bi izkločili pečico. Časa priprave se ne prekorači, če tega ne želite.

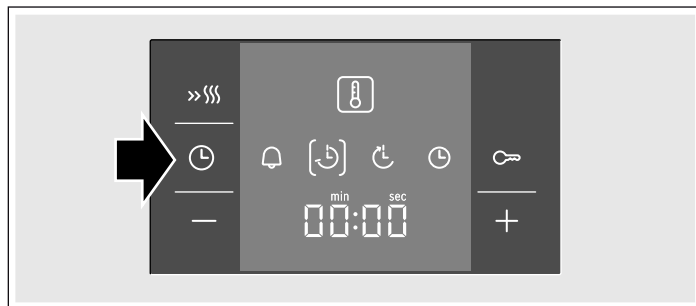
Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Način gretja nastavite z izbirnim stikalom.

2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

3. Dvakrat pritisnete tipko .

Na prikazovalniku se pojavi 00:00. Svetijo simboli za čas, simbol  je v oklepajih.




4. S tipko + ali - nastavite čas priprave.



Predlagana vrednost, tipka + = 30 minut

Predlagana vrednost, tipka - = 10 minut




Pečica se vključi po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se vidno odšteva čas priprave in sveti simbol . Drugi simboli za čas ugasnejo.


Čas trajanja je potekel

Zasliši se signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se pojavi 00:00. Pritisnite tipko . S tipko + ali - lahko ponovno nastavite trajanje. Ali dvakrat pritisnete tipko  in obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica je izključena.

Sprememba trajanja






S tipko + ali - spremenite trajanje. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Če je alarm nastavljen, predhodno pritisnite tipko .

Brisanje trajanja

S tipko - ponastavite trajanje na 0:00. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Trajanje je izbrisano. Če je alarm nastavljen, predhodno pritisnite tipko .

Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazu svetijo ustrezni simboli. Simbol priklicane časovne funkcije je obdan z oklepajema.



Če želite priklicati budilko , čas priprave , končni čas  ali uro , tipko , dokler oklepaja ne oklepata ustreznega simbola. Na prikazovalniku bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.


Čas konca priprave

Čas konca priprave jedi je mogoče zamakniti. Pečica začne delovati samodejno in konča s pripravo ob zelenem času. Tako lahko npr. že zjutraj postavite jed v pečico in jo nastavite tako, da bo pripravljena opoldne.

Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvarijo.

Primer na sliki: ura je 10:30, čas priprave je 45 minut in pečica mora končati s pripravo ob 12:30.




1. Nastavite izbirno stikalo.
2. Nastavite temperaturni regulator.
3. Dvakrat pritisnite tipko .
4. S tipko **+** ali **-** nastavite čas priprave.
5. Pritisnite tipko .



Simbol  je v oklepajih. Prikaže se čas, ob katerem bo jed gotova.





6. S tipkama **+** in **-** premaknite čas konca priprave naprej.




Pečica po nekaj sekundah prevzame nastavitve in se preklopi v način čakanja. Na prikazovalniku je prikazan čas konca priprave jedi in simbol  je v oklepajih. Simbola  in 

ugasneta. Ko se pečica prične segrevati, se čas priprave vidno odšteva in simbol  je v oklepajih. Simbol  ugasne.


Čas trajanja je potekel

Zasliši se signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se pojavi 00:00. Pritisnite tipko . S tipko **+** ali **-** lahko ponovno nastavite trajanje. Ali dvakrat pritisnite tipko  in obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa konca priprave






S tipko **+** ali **-** spremenite čas konca priprave. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Če je nastavljen alarm, predhodno dvakrat pritisnite tipko . Ne spreminjajte časa konca priprave, če se čas priprave že odšteva. Rezultat peke ne bi bil ustrezen.

Brisanje časa konca priprave

S tipko **-** ponastavite čas konca priprave na trenutni čas. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Pečica se vključi. Če je nastavljen alarm, predhodno dvakrat pritisnite tipko .

Priklic časovnih nastavitvev


Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazu svetijo ustrezni simboli. Simbol priklicane časovne funkcije je obdan z oklepajema.

Če želite priklicati budilko , čas priprave , končni čas  ali uro , tipko , dokler oklepaja ne oklepata ustreznega simbola. Na prikazovalniku bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.

Trenutni čas

Po priključitvi ali po izpadu električnega toka začne na prikazovalniku utripati simbol  in štiri ničle. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pokaže ura 12:00. Svetijo simboli za čas, simbol  je v oklepajih.

2. Nastavite čas s tipkama **+** in **-**.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Spreminjanje časa

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Štirikrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikažejo časovni simboli, oklepaj oklepa simbol .

2. Spremenite čas s tipko **+** ali **-**.

Po nekaj sekundah bo prevzet nastavljen čas.

Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Več o tem lahko preberete v poglavju *Spreminjanje osnovnih nastavitvev*.

Varovalo za otroke


Pečica je opremljena z varovalom za otroke, da je otroci ne morejo nenamerno vključiti.


Pečica se ne odziva na nastavitve. Alarm in uro lahko nastavite tudi, ko je vključeno varovalo za otroke.

Če sta nastavljeni vrsta gretja in temperatura ali stopnja žara, varovalo za otroke prekine gretje.


Vklop varovala za otroke


Čas priprave ali konca priprave ne sme biti nastavljen.

Pritisnite in držite tipko  pribl. štiri sekunde.

Na prikazovalniku se pokaže simbol . Varovalo za otroke je vključeno.

Izklop varovala za otroke

Pritisnite in držite tipko  pribl. štiri sekunde.

Simbol  na prikazovalniku ugasne. Varovalo za otroke je izključeno.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Vaša pečica ima različne osnovne nastavitve. Te nastavitve lahko prilagodite svojim navadam.

| Osnovna nastavev | Izbira 1 | Izbira 2 | Izbira 3 |
|---|-------------|----------------|---------------|
| c1 Prikaz ure | vedno* | samo s tipko ⏻ | - |
| c2 Trajanje zvočnega signala po poteku časa trajanja ali časa alarma | pribl. 10 s | pribl. 2 min* | pribl. 5 min* |
| c3 Čas za prevzem nastavitve | pribl. 2 s | pribl. 5 s | pribl. 10 s |

* Tovarniška nastavitve

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Pritisnite in držite tipko ⏻ pribl. 4 sekunde.
Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavev za prikaz časa, npr. c1 1 za 1. izbiro.
2. S tipko + ali - spremenite osnovno nastavev.
3. Potrdite s tipko ⏻.
Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavev. S tipko ⏻ se lahko premikate po vseh ravneh in spreminjate nastavitve s tipko + ali -.
4. Za konec pritisnite in držite tipko ⏻ pribl. 4 sekunde.
Vse osnovne nastavitve so prevzete.
Svoje osnovne nastavitve lahko kadar koli spremenite.

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.

Čistila

Upoštevajte navodila v preglednicah, da različnih površin ne poškodujete z uporabo napačnih čistil. Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

| Območje | Čistila |
|-------------------|--|
| 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. Tanek sloj čistila nanesite s krpo. |
| Stekla vratc | Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo. |

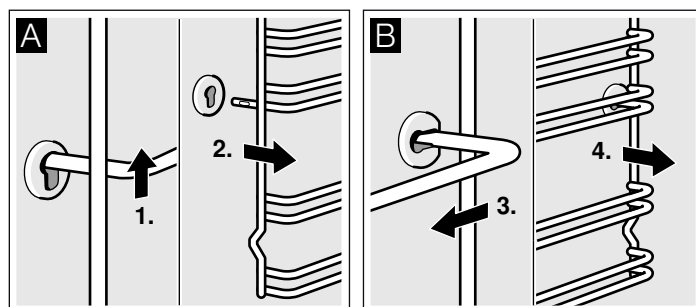
| Območje | Čistila |
|---------------------------------|---|
| Notranjost aparata | Vroča milnica ali raztopina kisa v vodi: Očistite z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. |
| Steklen pokrov žarnice v pečici | Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. |
| Tesnilo Ne snemite! | Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite. |
| Ogrodje | Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. |
| Teleskopski izvleki | Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne odstranite masti na izvlečnih vodilih. Najbolje je, da vodila med čiščenjem niso izvlečena. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju. |
| 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

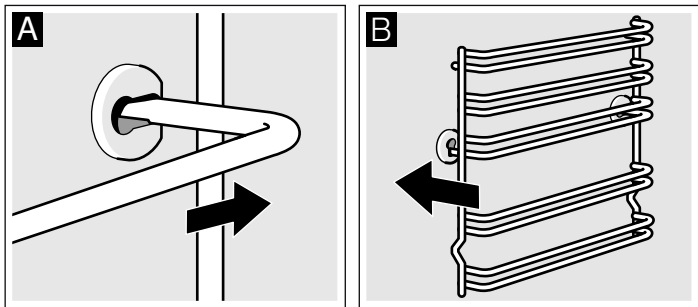
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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

Namestitev ogrodja

1. Ogradje najprej vstavite v zadnjo pušo in ga malo pritisnite nazaj (slika A)
2. ter ga nato nataknete v prednjo pušo (slika B).

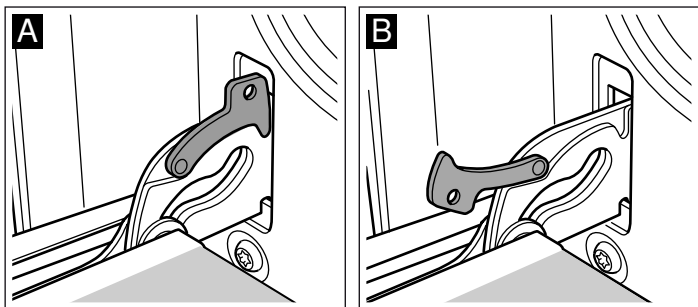


Ogradje lahko namestite na desno in levo stran. Bodite pozorni, da sta tako kot na sliki B višini 1 in 2 spodaj, višine 3, 4 in 5 pa zgoraj.

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 vzdomom. 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.

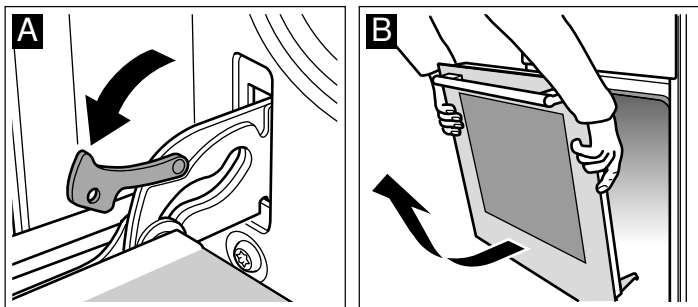


⚠ Nevarnost poškodb!

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

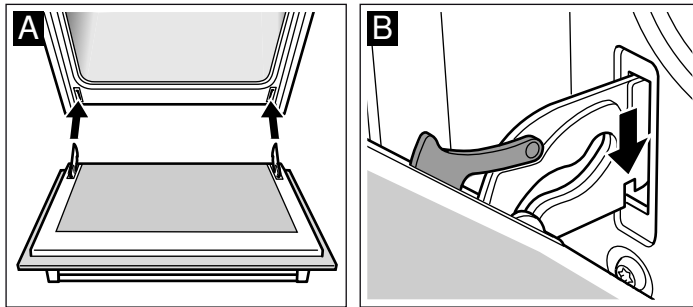
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



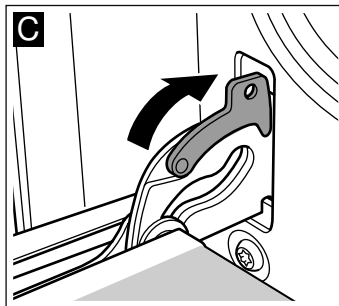
Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



⚠ Nevarnost poškodb!

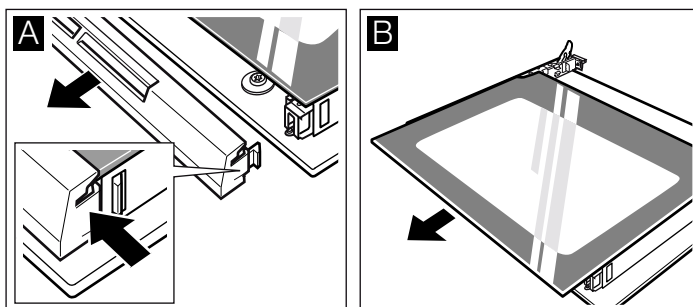
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

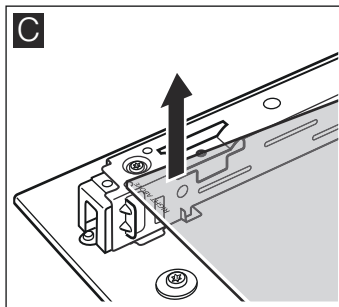
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

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 letev s prsti potisnite levo in desno (slika A).
3. Najvišje steklo privzdignite in izvlecite (slika B).



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

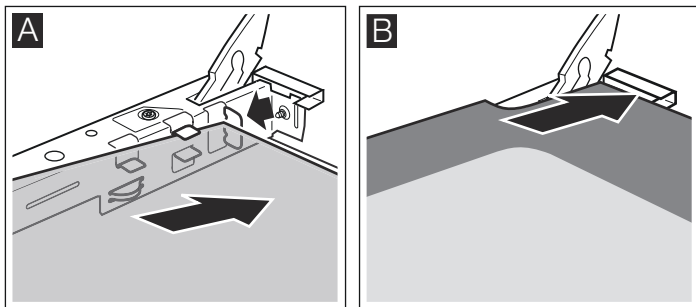
⚠ Nevarnost poškodb!

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

Montaža

Pri montaži pazite, da bo napis "right above" spodaj levo na steklu obrnjen na glavo.

1. Steklo vstavite poševno nazaj (slika A).
2. Zgornje steklo vstavite poševno nazaj v obe držali. Gladka površina mora biti na zunanji strani. (slika B).



3. Namestite pokrov in pritisnite nanj.
4. Namestite vratca pečice.

Pečico lahko 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, pogledjte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

Preglednica motenj

Če vam jed ne uspe optimalno, glejte poglavje *Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu*. Tam boste našli veliko nasvetov in navodil za kuhanje.

| Motnja | Možen vzrok | Ukrep/navodilo |
|---|------------------------------|---|
| Pečica ne deluje. | Varovalka je v okvari. | Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu. |
| | Izpad električnega toka. | Preverite, ali deluje luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati. |
| Na prikazovalniku utripajo simbol \ominus in ničle. | Izpad električnega toka. | Na novo nastavite čas. |
| Pečica ne greje. | Na stikih se je nabral prah. | Ročaje stikal večkrat obrnite v eno in drugo smer. |

Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom \ominus , pritisnite tipko \ominus . Sporočilo izgine. Nastavljena časovna funkcija se izbriše. Če sporočilo o napaki ne izgine, pokličite servisno službo.

Pri naslednjem sporočilu o napaki lahko težavo odpravite sami.

| Sporočilo o napaki | Možen vzrok | Ukrep/navodilo |
|--------------------|--|--|
| $E011$ | Tipko ste pre-dolgo držali pritisnjeno ali pa je ta zakrita. | Posamično pritisnite vse tipke. Preverite, ali se je katera tipka zataknila, je zakrita ali umazana. |

⚠ Nevarnost udara električnega toka!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravil se lahko loti le servisni tehnik, izšolan pri našem podjetju.

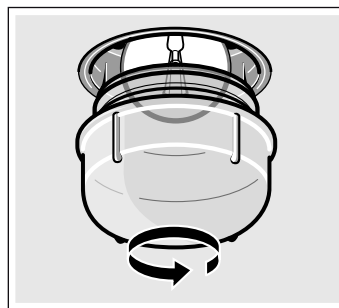
Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice z močjo 40 W lahko dobite pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

⚠ Nevarnost električnega udara!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odvijte stekleni pokrov v levo.



3. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.
4. Ponovno privijte stekleni pokrov.
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 vratcih 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.

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki in kako odsluženi aparat odstranite.

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

Embalažo 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.

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 hladen 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 najbolj 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:

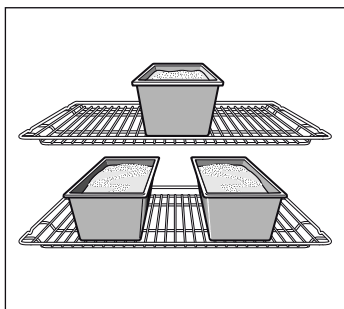
- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

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 odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavlost 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.

| Peka v modelih | Model | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|--|-------------------------------|-------|--------------|------------------|------------------------|
| Kolač iz umešanega testa, enostaven | 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 | 65-75 |
| 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 testo, 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 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Sadna ali skutina torta, podloga iz krhkega testa* | Tortni model | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| Švicarska pita | Pekač za pico | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Šarkelj | Model za šarkelj | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Pica, tanko testo z malo nadeva (predgrevanje) | Pekač za pico | 1 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| Pikantni kolački* | Tortni model | 1 | ☐ | 180-200 | 45-55 |

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

| Kolač na pekaču | Pribor | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|---------------------------------------|---------------------------|-------|--------------|------------------|------------------------|
| Umešano testo s suhim nadevom | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Umešano testo s sočnim nadevom, sadje | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 180-200 | 25-35 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 140-160 | 40-50 |
| Kvašeno testo s suhim nadevom | Univerzalen pekač | 3 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Kvašeno testo s sočnim nadevom, sadje | Univerzalen pekač | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 150-170 | 50-60 |
| Krhko testo s suhim nadevom | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| Krhko testo s sočnim nadevom, sadje | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 170-190 | 60-70 |
| Švicarska pita | Univerzalen pekač | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Biskvitna rolada (predgrevanje) | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |

| Kolač na pekaču | Pribor | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|-------------------------------|---------------------------|-------|--------------|------------------|------------------------|
| Pletenica s 500 g moke | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Božični kolač s 500 g moke | Univerzalen pekač | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Božični kolač z 1 g moke | Univerzalen pekač | 3 | ☐ | 140-160 | 90-100 |
| Zavitek, sladek | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| Pica | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 210-230 | 25-35 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 180-200 | 40-50 |
| Francoska pica (predgrevanje) | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| Burek | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |

| Drobno pecivo | Pribor | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|-------------------------------|-------------------------------|-------|--------------|------------------|------------------------|
| Piškoti | Univerzalen pekač | 3 | ☉ | 140-160 | 15-25 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 | ☉ | 130-150 | 30-40 |
| Brizgano pecivo (pregrevanje) | Univerzalen pekač | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzalen pekač | 3 | ☉ | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 | ☉ | 130-140 | 40-55 |
| Makroni | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 100-120 | 30-40 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 | ☉ | 100-120 | 40-50 |
| Španski vetrci | Univerzalen pekač | 3 | ☉ | 80-100 | 100-150 |
| Mafini | Rešetka s pekačem za mafine | 2 | ☐ | 170-190 | 20-25 |
| | 2 rešetki s pekačem za mafine | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-35 |
| Pecivo iz kuhanega testa | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Pecivo iz listnatega testa | Univerzalen pekač | 3 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 | ☉ | 170-190 | 35-45 |
| Pecivo iz kvašenega testa | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalen 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.

| Kruh in žemljice | Pribor | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|--------------------------------------|---------------------------|-------|--------------|------------------|------------------------|
| Kvašen kruh iz 1,2 kg moke | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 270 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Kruh iz kislega testa iz 1,2 kg moke | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Nekvašen kruh | Univerzalen pekač | 2 | ☐ | 270 | 10-15 |
| Žemljice (brez predgrevanja) | Univerzalen pekač | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| Štručke iz kvašenega testa, sladke | Univerzalen pekač | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☉ | 160-180 | 20-30 |



Nasveti za peko

Peči želite po svojem receptu.

V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.

Tako boste ugotovili, ali je kolač iz umešanega testa pečen.

Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobobrcem zabodite v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobobrcu 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 žrak  . 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 poči.

Peka

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1/2 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.

| Meso | Teža | Pribor in posoda | Raven | Način gretja | Temperatura v °C, stopnja za žar | Čas priprave v minutah | |
|----------|-----------------------|------------------|--------|--------------|---|------------------------|-----|
| Govedina | Goveja dušena pečenka | 1,0 kg | zaprto | 2 |  | 210-230 | 100 |
| | | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | | 2,0 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |

| Meso | Teža | Pribor in posoda | Raven | Način gretja | Temperatura v °C, stopnja za žar | Čas priprave v minutah |
|---|---------------|-----------------------------|-------|--|----------------------------------|------------------------|
| Goveji file, srednje pečen | 1,0 kg | odprto | 2 |  | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Rostbif, srednje pečen | 1,0 kg | odprto | 1 |  | 220-240 | 60 |
| Zrezki, debeline 3 cm, srednje pečeni | | Rešetka + univerzalen pekač | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Teletina | | | | | | |
| Telečja pečenka | 1,0 kg | odprto | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| Telečja krača | 1,5 kg | odprto | 2 |  | 210-230 | 140 |
| Svinjina | | | | | | |
| Pečenka brez kože (npr. vratovina) | 1,0 kg | odprto | 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 | odprto | 1 |  | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 190 |
| Svinjski file | 500 g | Rešetka + univerzalen pekač | 3+1 |  | 220-230 | 30 |
| Svinjska pečenka, pusta | 1,0 kg | odprto | 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 | zaprto | 2 |  | 200-220 | 70 |
| Zrezki, debeline 2 cm | | Rešetka + univerzalen pekač | 5+1 |  | 3 | 20 |
| Svinjski medaljoni, debeline 3 cm | | Rešetka + univerzalen pekač | 5+1 |  | 3 | 10 |
| Jagnjetina | | | | | | |
| Jagnječji hrbet s kostmi | 1,5 kg | odprto | 2 |  | 190 | 60 |
| Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno | 1,5 kg | odprto | 1 |  | 150-170 | 120 |
| Divjačina | | | | | | |
| Srnin hrbet s kostmi | 1,5 kg | odprto | 2 |  | 200-220 | 50 |
| Srnje stegno brez kosti | 1,5 kg | zaprto | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Pečenka divjega prašiča | 1,5 kg | zaprto | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Jelenova pečenka | 1,5 kg | zaprto | 2 |  | 180-200 | 130 |
| Zajec | 2,0 kg | zaprto | 2 |  | 220-240 | 60 |
| Mleto meso | | | | | | |
| Pečenka iz mletega mesa | iz 500 g mesa | odprto | 1 |  | 180-200 | 80 |
| Klobasice | | | | | | |
| Klobasice | | Rešetka + univerzalen pekač | 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.

| Perutnina | Teža | Pribor in posoda | Raven | Način gretja | Temperatura v °C, stopnja za žar | Čas priprave v minutah |
|-----------------------------|------------|------------------|-------|--------------|----------------------------------|------------------------|
| Zajec, cel | 1,2 kg | Rešetka | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Kokoš, cela | 1,6 kg | Rešetka | 2 | | 190-210 | 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 | | 220-240 | 35-45 |
| Piščančje prsi | po 200 g | Rešetka | 2 | | 3 | 30-40 |
| Raca, cela | 2,0 kg | Rešetka | 1 | | 240-250 | 90-100 |
| 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 | 50-60 |
| Mlad puran | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Puranja zvita pečenska | 1,5 kg | odprto | 1 | | 190-210 | 110-130 |
| Puranje prsi | 1,0 kg | zaprto | 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.

| Riba | Teža | Pribor in posoda | Raven | 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 | | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | zaprto | 2 | | 180-200 | 70-80 |
| Ribji kotleti, debelina 3 cm | | Rešetka | 3 | | 2 | 20-25 |
| Ribji file | | zaprto | 2 | | 210-230 | 20-30 |

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 pečenska 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 pečenska trda, pomeni, da je gotova. Če se pogreza, potrebuje še nekaj časa. |
| Pečenska je pretemna in skorja ponekod zažgana. | Preverite nivo vstavitve in temperaturo. |
| Pečenska sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana. | Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine. |
| Pečenska zgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena. | Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine. |
| Pri polivanju pečenko nastaja vodna para. | To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. |

Narastki, gratinirane jedi, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

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

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
















| Jed | Pribor in posoda | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|--|----------------------|-------|---|------------------|------------------------|
| Narastki | | | | | |
| Narastek, sladek | Model za narastke | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Sufle | Model za narastke | 2 |  | 170-190 | 35-45 |
| | Porcijski modelčki | 2 |  | 190-210 | 25-30 |
| Testeninski narastek | Model za narastke | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Lazanja | Model za narastke | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Gratinirane jedi | | | | | |
| Gratiniran krompir iz surovega krompirja, višina največ 4 cm | 1 model za narastke | 2 |  | 160-180 | 60-80 |
| | 2 modela za narastke | 1+3 |  | 150-170 | 60-80 |
| Toast | | | | | |
| 4 kosi, popekanje | Rešetka | 3 |  | 160-170 | 10-15 |
| 12 kosov, popekanje | Rešetka | 3 |  | 160-170 | 15-20 |

Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila 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 peke je močno odvisen od živil. Porjavelost in neenakomerna barva je lahko prisotna že pri surovih izdelkih.

| Jed | Pribor | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|---|-----------------------------|-------|--|------------------|------------------------|
| Pica, globoko zamrznjena | | | | | |
| Pica s tankim testom | Univerzalen pekač | 2 |  | 190-210 | 15-25 |
| | Univerzalen pekač + rešetka | 3+1 |  | 180-200 | 20-30 |
| Pica z debelim testom | Univerzalen pekač | 2 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalen pekač + rešetka | 3+1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Obložena bageta | Univerzalen pekač | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Mini pica | Univerzalen pekač | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| Pica, ohlajena | | | | | |
| Pica (predgrevanje) | Univerzalen pekač | 3 |  | 190-210 | 10-15 |
| Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni | | | | | |
| Pomfrit | Univerzalen pekač | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 |  | 180-200 | 30-40 |
| Kroketi | Univerzalen pekač | 3 |  | 200-220 | 20-25 |
| Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki | Univerzalen pekač | 3 |  | 210-230 | 15-25 |
| Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni | | | | | |
| Žemljice, bageta | Univerzalen pekač | 3 |  | 170-190 | 10-20 |
| Preste (izdelki iz testa) | Univerzalen pekač | 3 |  | 210-230 | 15-25 |
| Pekarski izdelki, predpečeni | | | | | |
| Zamrznjene žemljice, zamrznjena bageta | Univerzalen pekač | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| | Univerzalen pekač + rešetka | 3+1 |  | 160-180 | 20-25 |

| Jed | Pribor | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|--|-------------------|-------|--------------|------------------|------------------------|
| Vegetarijanski burgerji, globoko zamrznjeni | | | | | |
| Ribje palčke | Univerzalen pekač | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Piščančje palčke, medaljončki | Univerzalen pekač | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Zavitek, globoko zamrznjen | | | | | |
| Zavitek | Univerzalen pekač | 3 | | 200-220 | 35-40 |

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 50 °C | 5 min 8 ur |
| Vzhajanje kvašenega testa | Toplotno obstojno posodo | postavite na dno notranjosti aparata | | Predgrevanje na 50 °C Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo | 5-10 min 20-30 min |

Odtajanje

Čas odtajanja je odvisen od vrste in količine živila.

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila 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.

Zamrznjeni izdelki

| | Pribor | Raven | Način gretja | Temperatura |
|--|---------|-------|--------------|---|
| npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanec, klobase in meso, kruh in žemljice, kolači in drugo pecivo | Rešetka | 1 | | temperaturni regulator ostane izključen |

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.
4. Kozarce zaprite s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

Nastavitve

1. Vstavite univerzalen pekač na višino 2. Kozarce postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.
2. V univerzalen pekač vlijte ½ litra vroče vode (pribl. 80 °C).

3. Zaprite vratca pečice.

4. Nastavite spodnji grelnik .

5. Temperaturo nastavite na 170 do 180 °C.

Vkuhavanje

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.

| Sadje v enolitrskih kozarcih | ob kipenju | Dogrevanje |
|-------------------------------------|------------|-----------------|
| Jabolka, ribez, jagode | izklop | pribl. 25 minut |
| Češnje, 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

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

| Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih | ob kipenju | Dogrevanje |
|---|-----------------|-----------------|
| Kumare | - | pribl. 35 minut |
| Rdeča pesa | pribl. 35 minut | pribl. 30 minut |
| Brstični ohrovt | pribl. 45 minut | pribl. 30 minut |
| Fižol, koleraba, rdeče zelje | pribl. 60 minut | pribl. 30 minut |
| Grah | pribl. 70 minut | pribl. 30 minut |

Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhavanju vzemite iz notranjosti aparata.

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,

popočeni 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:

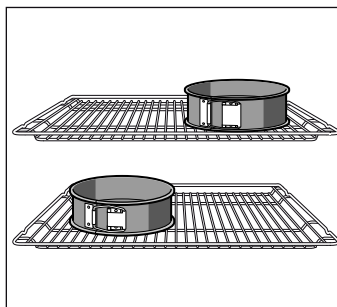
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

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 od navedenih.

| Jed | Pribor in pekači | Raven | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------|--------------|------------------|------------------------|
| Brizgano pecivo (pregrevanje*) | Pekač | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Pekač | 3 | ☒ | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 40-55 |
| Drobno pecivo (pregrevanje*) | Pekač | 3 | ☐ | 150-170 | 20-35 |
| | Pekač | 3 | ☒ | 150-170 | 25-35 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ☒ | 140-160 | 30-45 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 35-55 |
| Biskvit z vodo (predgrevanje*) | Tortni model na rešetki | 2 | ☐ | 160-170 | 30-40 |
| Biskvit z vodo | Tortni model na rešetki | 2 | ☒ | 160-170 | 30-45 |
| Jabolčna pita | Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm | 1 | ☐ | 170-190 | 80-100 |
| | 2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm | 3+1 | ☒ | 170-190 | 70-100 |

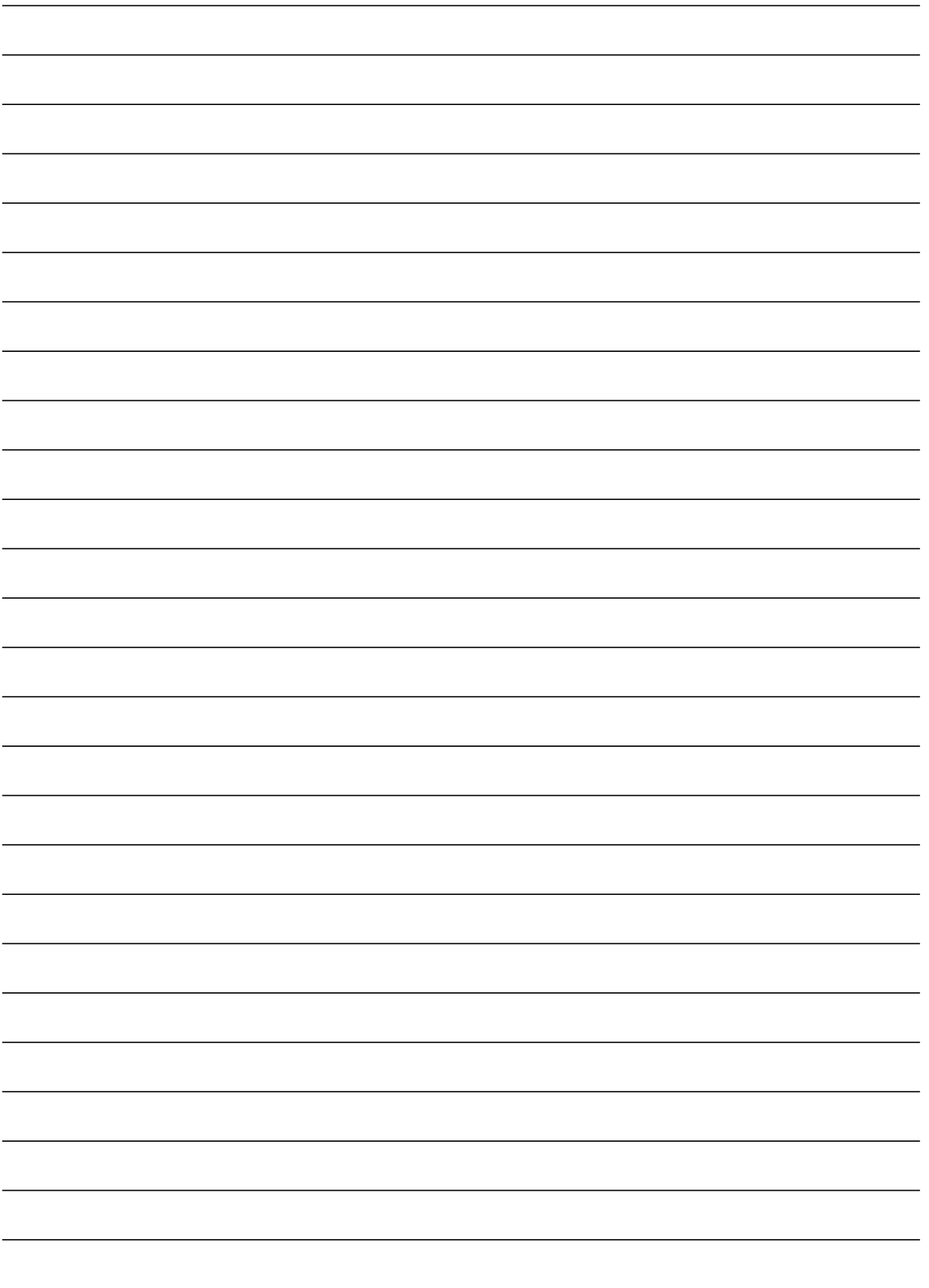
* Za predgrevanje ne uporabljajte načina za hitro segrevanje.

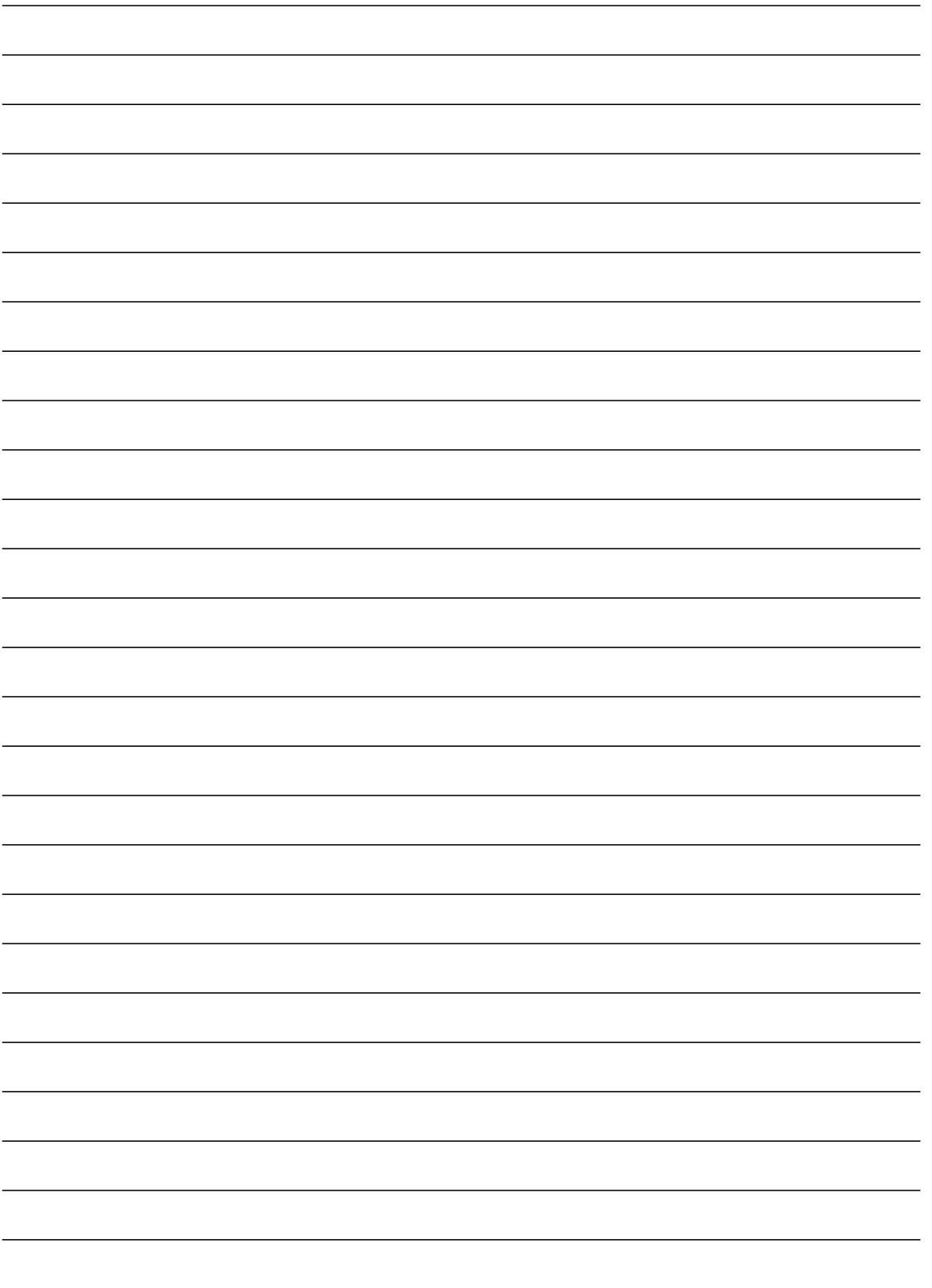
Peka na žaru

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

| 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



9000962422