



Vgradna pečica HB.43S..., HB.43T..., HB.43B..., HB.43R..., HEV43T...



BOSCH

[sl] Navodila za uporabo

Pomembna varnostna navodila	2	Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno.....	11
Vzroki poškodb	3	Demontaža in montaža vrat pečice.....	12
Vaša nova pečica	4	Demontaža in montaža stekel vratc	12
Upravljalno polje	4	Kako ravnati ob motnjah	13
Izbirno stikalo.....	4	Pregled motenj delovanja.....	13
Upravljalni gumbi in prikazovalnik	5	Menjava žarnice v pečici	13
Temperaturni regulator	5	Steklen pokrov.....	13
Prostor za kuhanje.....	5	Servisna služba	14
Vaš pribor	5	E-Nummer und FD-Nummer	14
Čiščenje pribora.....	5	Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	14
Dodaten pribor	6	Varčevanje z energijo.....	14
Pred prvo uporabo	6	Okolju prijazno odstranjevanje	14
Programiranje časa	6	Preverjeno v našem studiu za kuhanje	14
Segrevanje pečice.....	6	Kolači in pecivo.....	14
Čiščenje pribora.....	6	Nasveti in praktična navodila za peko.....	16
Programiranje pečice	7	Meso, perutnina, ribe	16
Način gretja in temperatura	7	Nasveti za peko in žar	18
Hitro segrevanje	7	Narastki, sufleji, toast	18
Programiranje časovnih funkcij	7	Pripravljene jedi.....	18
Programska ura.....	7	Posebne jedi.....	19
Čas priprave jedi.....	8	Odtajanje	19
Čas izklopa	8	Sušenje	19
Trenutni čas	9	Vkuhavanje marmelade	20
Varovalo za otroke	9	Akrilamid v živilih	20
Spreminjanje osnovnih nastavitev	9	Priporočljivi sistem priprave jedi	21
Funkcija čiščenja	10	Peka.....	21
Pred čiščenjem.....	10	Peka na žaru.....	21
Nastavitev	10		
Po čiščenju.....	10		
Nega in čiščenje	10		
Čistilna sredstva.....	10		
Osvetlitev	11		
Preklop grelnika navzdol	11		

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 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 opeklin!

Med čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Ne dotikajte se vrat naprave. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

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 nadaljevanju je opisana vaša nova pečica. V tem poglavju je pojasnjeno delovanje upravljalnega polja in posameznih upravljalnih elementov. Tukaj prav tako najdete informacije o priboru in komponentah v notranjosti pečice.

Upravljalno polje

Tukaj je na voljo pregled upravljalnega polja. Na prikazovalniku ni mogoče prikazati vseh simbolov hkrati. Glede na vrsto aparata so možna odstopanja.



Potopni vrtljivi izbirni gumbi

Pri nekaterih modelih pečic so vrtljivi izbirni gumbi potopni. Pritisnite na vrtljivi izbirni gumb, ko je ta v ničelnem položaju, če ga želite ugrezniti ali če želite, da izskoči.

Tipke

Pod vsako tipko so senzorji. Tipk ne pritiskajte premočno. Pritisnite samo na ustrezen simbol.

Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

Položaj	Uporaba
○ Nični položaj	Pečica je izključena.
☰ Ventilator*	Za kolače in pecivo. Mogoča je peka na dveh ravneh. Ventilator v zadnji steni pečice enakomerno razporeja toploto po pečici.
☐ Zgornji/spodnji grelnik*	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. govejo ali divjačinsko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
☒ Žar s kroženjem zraka	Peka mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak žara okrog jedi.

* Način gretja, s katerim je bil določen razred energetske učinkovitosti po EN 60350.





Položaj	Uporaba
☐ Žar, velika površina	Za peko zrezkov, klobas opečenca in rib na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
☒ Žar, majhna površina	Peka majhnih količin zrezkov, klobasic, toasta in kosov rib na žaru. Segreje se notranji del grelnika žara.
☐ Spodnji grelnik	Vkuhavanje, pečenje in popekanje. Deluje spodnji grelnik.
☒ Odtajanje	Odtajanje, npr. mesa, perutnine, kruha in peciva. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
☒ Lučka	Vključite žarnico v pečici.

* Način gretja, s katerim je bil določen razred energetske učinkovitosti po EN 60350.

Ko izberete način gretja, se vključi žarnica v pečici.

Upravljalni gumbi in prikazovalnik



Tipke so namenjene nastavitvi različnih dodatnih funkcij. Na prikazovalniku se prikazuje nastavljenе vrednosti.




Tipka	Uporaba
»»» Hitro segrevanje	Zelo hitro segrevanje pečice.
.:⋮ Funkcija čiščenja	Vključite funkcijo čiščenja, da se samočistilne površine v pečici regenerirajo.
⊕ Časovne funkcije	Izberite programsko uro  , čas priprave  , čas izklopa  in čas  .
↔ Otroško varovalo	Blokiranje in deblokiranje upravljalnega polja.
- Minus	Zmanjšanje nastavljenih stopenj.
+ Plus	Povečanje nastavljenih stopenj.

Na prikazovalniku oklepaja [] označujeta simbol trenutno aktivne časovne funkcije.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

Položaj	Pomen
● Ničelni položaj	Pečica ne greje.
50–270	Temperaturno območje
I, II, III	Stopnje žara
	Stopnje žara z majhno  in veliko površino  .
	I = 1. stopnja, rahlo
	II = 2. stopnja, srednje
	III = 3. stopnja, močno
clean	Funkcija čiščenja.

Ko pečica greje, na prikazovalniku zasveti simbol . Med prekinitvami segrevanja simbol ugasne. Simbol se ne prižge ne pri funkciji osvetlitve  ne pri funkciji odtajevanja .

Opomba: Če funkcijo žara uporabljate dlje kot 15 minut, nastavite izbirno stikalo na rahel žar.

Prostor za kuhanje


V notranjosti aparata je lučka. Ventilator preprečuje, da bi se pečica prekomerno segrela.

Ventilator

Ventilator se vklaplja in izklaplja po potrebi. Vroč zrak izhaja nad zgornjim delom vrat. Pozor! Prezračevalne reže ne prekrijte. Pečica se bo sicer pregrela.

Ventilator po izklopu pečice deluje še nekaj časa, da se pečica hitreje ohladi.

Žarnica v pečici

Med delovanjem pečice sveti lučka v notranjosti. Če izbirno stikalo obrnete v položaj , lahko vključite lučko, tudi če je pečica izključena.

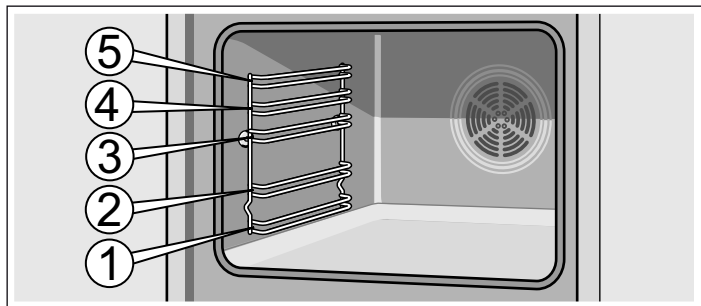
Vaš pribor

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.

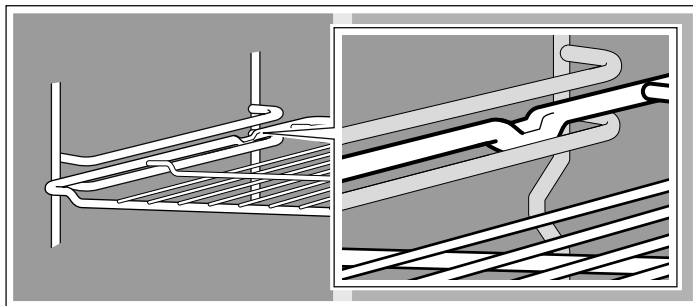
Čiščenje pribora

Pribor lahko vstavite v pečico na 5 različnih nivojev. Pribor vedno potisnite čim bolj v pečico, da se ne bo dotikal stekla vrat pečice.



Pribor lahko izvlečete do polovice, da je še vedno fiksno nameščen. Tako lahko jedi preprosto vzamete iz aparata.

Ko vstavljate pribor v aparat, bodite pozorni, da je ukrivljeni del obrnjen nazaj. Samo tako se bo povsem prilegal.



Aparat je glede na izvedbo opremljen z izvlečnimi vodili, ki se naravno zaskočijo, ko jih povsem izvlečete. Tako lahko pribor preprosto vstavite. Izvlečna vodila sprostite tako, da jih z nekoliko dodatnega pritiska potisnete nazaj v pečico.

Opomba: Ko se pribor segreje, se lahko deformira. Ko se ohladi, deformacija izgine. To ne vpliva na delovanje.


Vaša pečica ni opremljena z vsem naslednjim priborom.

Pribor lahko kupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta.



Rešetka

Za posode, pekače, pečenke, jedi za žar in globokozamrznjene jedi.

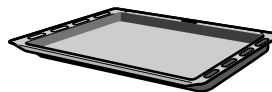
Rešetko vstavite tako, da je obrnjena z odprto stranjo proti vratom pečice in z ukrivljenim delom navzdol .



Ploski emajliran pekač

Za kolače, testenine in piškote.

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



Globok emajliran univerzalni pekač

Za sočne kolače, pekarske izdelke, globokozamrznjene jedi in velike pečenke. Pekač lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki.

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

Dodaten pribor

Dodaten pribor lahko kupite pri servisni službi ali v specializirani trgovini. Obsežno ponudbo za svojo pečico najdete v naših prospektih ali na spletu. Razpoložljivost in možnost naročanja dodatnega pribora prek spleta se razlikujeta glede na državo. Prosimo, preverite v prodajni dokumentaciji.


Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako svojega aparata (št. E).

Dodaten pribor	Številka HEZ	Uporaba
Emajliran plosek pekač	HEZ361000	Za kolače in piškote.
Emajliran globok univerzalni pekač	HEZ362000	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.
Rešetka	HEZ364000	Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Pekač za pico	HEZ317000	Idealen za pico, globoko zamrznjene izdelke ali velike okrogle kolače. Pekač za pico lahko uporabljate namesto globokega univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Steklen pekač	HEZ915001	Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren je za programsko avtomatiko in avtomatiko za peko.
Teleskopski izvlek, trikratni	HEZ368301	Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnili.

Pred prvo uporabo

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

Programiranje časa

Po priklopu na prikazovalniku utripajo simbol  in štiri nule. Nastavite čas.


1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi čas **12:00**.

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

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Segrevanje pečice

Segrevajte zaprto in prazno pečico, da odpravite vonj po novem. Idealno je enourno segrevanje z zgornjim/spodnjim grelnikom pri  temperaturi 240 °C. Bodite pozorni, da v napravi ni ostankov embalaže.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik .

2. Gumb za izbiro temperature nastavite na 240 °C.

Po eni uri pečico izključite. In sicer tako, da izbirno stikalo obrnete v nični položaj.

Čiščenje pribora

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

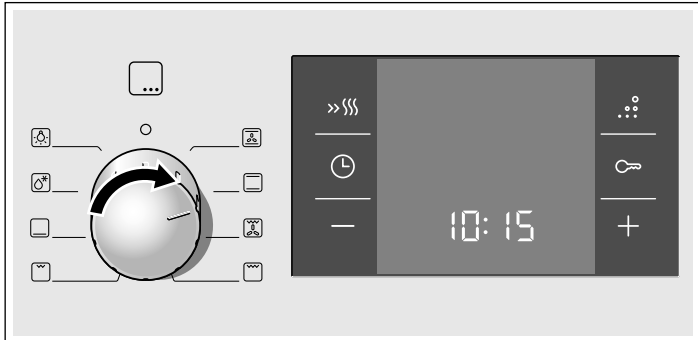
Programiranje pečice

Za programiranje pečice je na voljo več možnosti. V nadaljevanju je opisano programiranje načina gretja in temperature oz. stopnje žara. S pečico je mogoče programirati čas priprave (trajanje) in čas izklopa za vsako jed. Več informacij najdete v poglavju *Programiranje časovnih funkcij*.

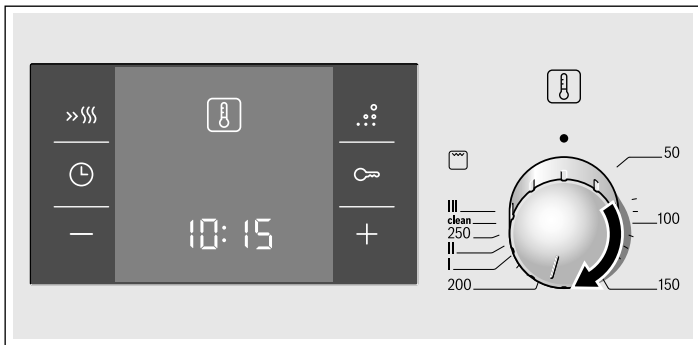
Način gretja in temperatura

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica začne greti.

Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.




Spreminjanje nastavitve

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

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem pečica posebej hitro doseže nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabite pri nastavitvah temperature nad 100 °C. Primerni so naslednji načini gretja:

- Ventilator 
- Zgornji/spodnji grelnik 
- Spodnji grelnik 

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

1. Izberite zeleni način gretja in temperaturo.

2. Na kratko pritisnite tipko »SSS».

Na prikazovalniku sveti simbol »SSS». Pečica začne greti.


Konec hitrega segrevanja

Oglasi se zvočni signal. Simbol »SSS» na prikazovalniku ugasne. Vstavite jedi v pečico.

Prekinitev hitrega segrevanja

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


Programiranje časovnih funkcij

Vaš štedilnik ima različne časovne funkcije. S tipko  aktivirajte meni in funkcije boste lahko spreminjali. Med nastavljanjem svetijo simboli za čas. Oklepaji [] označujejo izbrano časovno funkcijo. Že programirano časovno funkcijo lahko neposredno spremenite s tipkama + ali -, če je simbol ustrezne časovne funkcije v oklepajih [].

Programska ura

Programska ura deluje neodvisno od pečice. Programska ura ima svoj zvočni signal. Tako je mogoče razločiti, ali je potekla programska ura ali izklopna avtomatika (čas priprave).


1. Enkrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku zasvetijo simboli, oklepaji oklepajo simbol .


2. Čas na programski uri nastavite s tipkama + ali -.

Predlagana vrednost tipke + = 10 minut

Predlagana vrednost tipke - = 5 minut

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas, nastavljen na programski uri, se začne odšteti. Na prikazovalniku zasveti simbol  in prikaže se potek časa na programski uri. Drugi simboli za čas ugasnejo.

Čas, nastavljen na programski uri, je potekel.

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Izključite programsko uro s tipko .

Spreminjanje časovnih nastavitve na programski uri






Čas, nastavljen na programski uri, nastavite s tipkama + ali -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah.

Brisanje časovnih nastavitve na programski uri

Čas priprave na programski uri ponastavite na **00:00**, tako da pritisnete tipko -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Programska ura se izključi.

Priklic časovnih nastavitve


Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol časovne funkcije, ki je v ospredju, je prikazan v oklepajih.


Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  ali ure  pritisnite tipko , dokler zeleni simbol ni prikazan v oklepajih. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

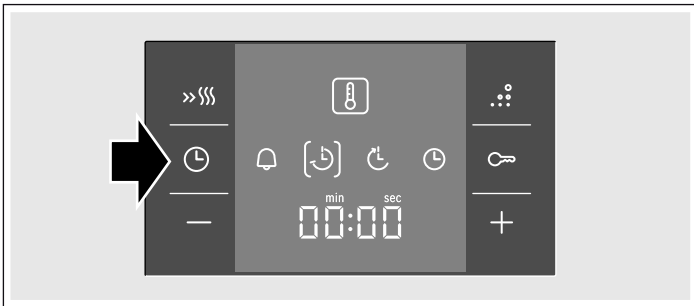
Čas priprave jedi

Pečica vam omogoča, da za vsako jed nastavite čas priprave. Ko nastavljeni čas priprave poteče, se pečica samodejno izključi. Tako vam ni treba prekiniti drugih opravil, da bi izključili pečico, prav tako časa priprave ni mogoče nehote prekoračiti.

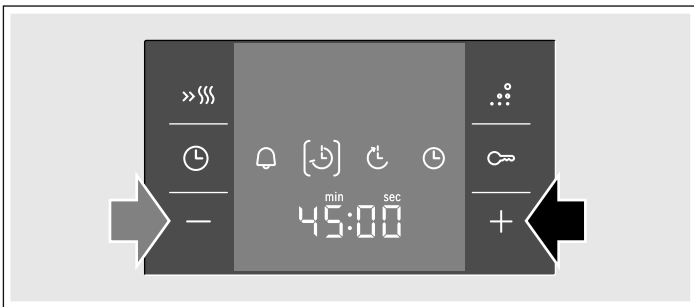
Primer na sliki: čas priprave 45 minut.


1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.
3. Dvakrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Simboli za čas zasvetijo, poleg simbola  pa se pojavita oklepaja.





4. Nastavite čas priprave s tipko **+** ali **-**.
Predlagana vrednost tipke **+** = 30 minut
Predlagana vrednost tipke **-** = 10 minut




Pečica se vključi po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se pojavi potek časa priprave in zasveti simbol . Drugi simboli za čas ugasnejo.


Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Pritisnite tipko . Nastavite nov čas priprave s tipkama **+** ali **-**. Ali dvakrat pritisnite tipko  in obrnite izbirno stikalo na ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa priprave






Čas priprave spremenite s tipkama **+** ali **-**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Če je nastavljena programska ura, najprej pritisnite tipko .

Brisanje časa priprave

Čas priprave ponastavite na **00:00**, tako da pritisnete tipko **-**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas je bil izbrisan. Če je nastavljena programska ura, najprej pritisnite tipko .

Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol časovne funkcije, ki je v ospredju, je prikazan v oklepajih.




Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  ali ure  pritiskajte tipko , dokler zeleni simbol ni prikazan v oklepajih. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

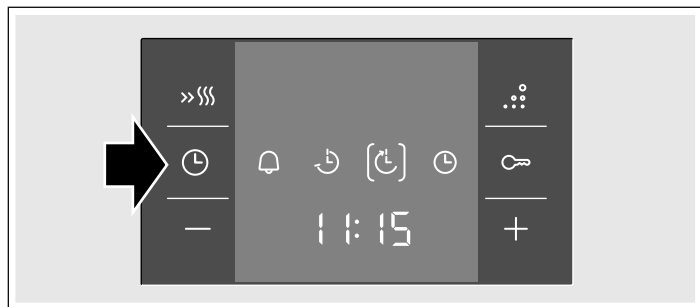
Čas izklopa

Pečica omogoča nastavev časa, ob katerem naj bo jed gotova. Pečica se samodejno vključi in ob nastavljenem času ponovno izključi. Tako lahko jed npr. zjutraj položite v aparat in pečico nastavite tako, da bo jed gotova opoldne.

Pazite, da se živila ne bodo pokvarila, ker so predolgo stala v pečici.






Primer na sliki: ura je 10:30, čas priprave znaša 45 minut in pečica naj bi se izključila ob 12:30.

1. Nastavite izbirno stikalo.
2. Nastavite temperaturni regulator.
3. Dvakrat pritisnite tipko .
4. Nastavite čas priprave s tipko **+** ali **-**.
5. Pritisnite tipko .
Oklepaja sta ob simbolu . Prikazan je čas, ob katerem bo jed gotova.





6. Čas izklopa s tipko **+** ali **-** zamaknite nazaj.




Pečica po nekaj sekundah prikaže nastavljen čas in ostane v stanju pripravljenosti. Na prikazovalniku je prikazan čas, ob katerem bo jed gotova, v oklepajih pa se pojavi simbol . Simbola  in  ugasneta. Ko se pečica vključi, se prikaže potek časa priprave, v oklepajih pa se pojavi simbol . Simbol  ugasne.


Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Pritisnite tipko . Nastavite nov čas priprave s tipkama **+** ali **-**. Ali dvakrat pritisnite tipko  in obrnite izbirno stikalo na ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa izklopa






Čas izklopa spremenite s tipkama **+** ali **-**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Če je nastavljena programska ura, najprej dvakrat pritisnite tipko . Če čas priprave že teče, časa izklopa ne spreminjajte. To bi lahko vplivalo na rezultat priprave.

Brisanje časa izklopa


S tipko **-** ponastavite čas konca priprave na trenutni čas. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Pečica se izključi. Če je nastavljena programska ura, najprej dvakrat pritisnite tipko .

Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol časovne funkcije, ki je v ospredju, je prikazan v oklepajih.

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  ali ure  pritisnite tipko , dokler zeleni simbol ni prikazan v oklepajih. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Trenutni čas

Po priklopu ali izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol  in štiri nule. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi čas **12:00**.


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

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Spreminjanje časa

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Štirikrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku zasvetijo simboli za čas in oklepaji oklepajo simbol .

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

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

Umik ure s prikazovalnika

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

Varovalo za otroke

Pečica je opremljena z varovalom za otroke, ki preprečuje, da bi jo lahko po pomoti vključili otroci.


Pečice ni mogoče nastaviti. Programsko uro in čas je mogoče nastaviti tudi, ko je aktivirano varovalo za otroke.

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


Aktivacija varovala za otroke


Nastavljena ne smeta biti niti čas priprave niti čas izklopa.

Tipko  držite pritisnjeno pribl. štiri sekunde.

Na prikazu se prikaže simbol . Varovalo za otroke je vključeno.





Deaktivacija varovala za otroke

Tipko  držite pritisnjeno pribl. štiri sekunde.

Simbol  na prikazovalniku ugasne. Varovalo za otroke je izključeno.

Spreminjanje osnovnih nastavitev


Na pečici so na voljo določene osnovne nastavitve. Te nastavitve lahko prilagodite svojim potrebam.

Osnovne nastavitve	Izbira 1	Izbira 2	Izbira 3
 1 Prikaz časa	vedno*	samo s tipko 	-
 2 Trajanja zvočnega signala po koncu časa priprave ali časa, nastavljenega na programski uri.	pribl. 10 s	pribl. 2 min*	pribl. 5 min
 3 Čas za prevzem nastavitve	pribl. 2 s	pribl. 5 s*	pribl. 10 s

* Tovarniška nastavitve


Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Tipko držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavitve za uro, npr.  1 za izbiro 1.

2. Osnovne nastavitve spremenite s tipkama **+** ali **-**.

3. Potrdite s tipko .

Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitve. S tipko  je mogoče preklapljeti med vse stopnjami in s tipkama **+** ali **-** je mogoče spremeniti nastavitve.

4. Če želite zaključiti, držite tipko pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitve so bile prevzete.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spremenite.

Funkcija čiščenja

Funkcija čiščenja je program za regeneracijo samočistilnih površin v pečici.

Zadnja stena pečice, stranski steni in strop pečice so prevlečeni s keramičnim slojem, ki je zelo porozen. Ta plast med samim delovanjem pečice absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med peko. Zahvaljujoč tej funkciji je mogoče očistiti samočistilne površine, ki se samodejno ne očistijo pravilno.

Pred čiščenjem

Posodo in neustrezen pribor odstranite iz pečice.


Čiščenje dna in emajliranih sten pečice




Preden nastavite funkcijo čiščenja, očistite površine v pečici, ki niso samočistilne. V nasprotnem primeru lahko nastanejo madeži, ki jih ni več mogoče odstraniti.

Uporabljajte krpo za čiščenje in vročo milnico ali raztopino kisa v vodi. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite gobico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Uporabljajte ju lahko le, ko je notranjost aparata hladna. Samočistilnih površin nikoli ne čistite s kovinsko gobico ali čistilom za pečico.


Nastavitev

Čiščenje traja približno eno uro.

1. Izbirno stikalo nastavite na kroženje zraka .
2. Regulator temperature nastavite na **clean**.
3. Pritisnite tipko **..**.

Na prikazovalniku zasveti simbol **..**. Prikaže se čas, ob katerem se konča čiščenje, v oklepajih pa se pojavi simbol . Čiščenje se začne po nekaj sekundah. Trajanje čiščenja se vidno odšteva, v oklepajih pa se pojavi simbol . Simbol  ugasne.

Konec čiščenja

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Dvakrat pritisnite tipko  in izbirno stikalo zavrtite v položaj **O**. Pečica se izključi.




Prekinitev čiščenja

Pritisnite tipko **..** in izbirno stikalo nastavite v položaj **O**. Pečica se izključi.

Podaljševanje časa izklopa

Nastavite lahko čas, ob katerem naj se čiščenje konča. Tako lahko samodejno čiščenje nastavite na primer tako, da poteka ponoči, pečica pa je podnevi na voljo za uporabo.

Nastavitve opravite po opisu iz 1. do 3. točke. Pred začetkom čiščenja podaljšajte čas izklopa s tipko **+** ali **-**.

Pečica preide v stanje pripravljenosti. Na prikazovalniku se prikaže čas, ob katerem se čiščenje zaključi, v oklepajih pa se pojavi simbol . Ko se čiščenje začne, se prikažeta čas trajanja čiščenja in simbol  v oklepajih. Simbol  ugasne.

Po čiščenju

Ko se pečica popolnoma ohladi, z mehko krpo odstranite ostanke soli na samočistilnih površinah.

Nega in čiščenje

Vaša pečica bo dlje videti brezhibno in bo nemoteno delovala, če jo boste pravilno čistili in vzdrževali. V nadaljevanju sta opisana pravilno čiščenje in nega pečice.

Opombe

- Majhne barvne razlike na čelni strani pečice se pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu vrat, ki delujejo kot madeži, so svetlobni odsev žarnice v pečici.
- Emajl se pri zelo visokih temperaturah prežge. Zaradi tega lahko nastanejo minimalne razlike v barvi. To je normalno in ne vpliva na delovanje pečice. Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati. Zato so lahko na otip grobi, kar pa ne omejuje zaščite pred korozijo.

Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na podatke v preglednici. Ne uporabljajte:

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- agresivnih sredstev z alkoholom,
- trdih pripomočkov za čiščenje loncev ali čistilnih gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Nove krpe za pomivanje pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Čelni del pečice	Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje in pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Nerjavno jeklo	Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje in pobrišite do suhega z mehko krpo. Ostanke vode, maščobe, koruzne moke in beljakovin takoj odstranite, saj se lahko pod njimi pojavi 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	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Prikazovalnik	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte alkohola za čiščenje, kisa ali drugih abrazivnih oziroma kislih čistil.
Steklo vratc	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklo.

Območje	Čistilna sredstva
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje.
Tesnilo Ne snemite!	Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje. Ne drgnite.
Ogrodja ali vodila	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Iz vlečna vodila	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.

Čiščenje samočistilnih površin v aparatu

Pri nekaterih modelih pečic so zadnja stena pečice, stranski steni ali strop prevlečeni s keramičnim slojem, ki je zelo porozen. Ta plast med samim delovanjem pečice absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med peko. Višja kot je temperatura in dlje kot pečica deluje, boljši je rezultat.

Zahvaljujoč funkciji čiščenja je mogoče očistiti samočistilne površine, ki se samodejno ne očistijo pravilno. Več informacij o tej temi najdete v poglavju *Funkcija čiščenja*.

Manjše spremembe barve obloge ne vplivajo na funkcijo samodejnega čiščenja.

Pozor!

- Ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj opraskajo oz. uničijo plast s finimi porami.
- Keramične površine nikoli ne čistite s čistilom za pečico. Če čistilo za pečico po nesreči pride v stik s takšno površino, ga nemudoma odstranite z gobico in zadostno količino vode.

Čiščenje dna pečice in emajliranih sten

Uporabljajte krpo za čiščenje in vročo milnico ali raztopino kisa v vodi.

Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečico. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. Samočistilnih površin nikoli ne čistite s kovinsko gobico ali čistilom za pečico.

Osvetlitev

Za lažje čiščenje je mogoče vključiti lučko v pečici.

Vklop luči v pečici

Izbirno stikalo obrnite v položaj .

Lučka se vključi. Temperaturni regulator mora biti izključen.

Izklop žarnice v pečici

Izbirno stikalo nastavite v položaj .

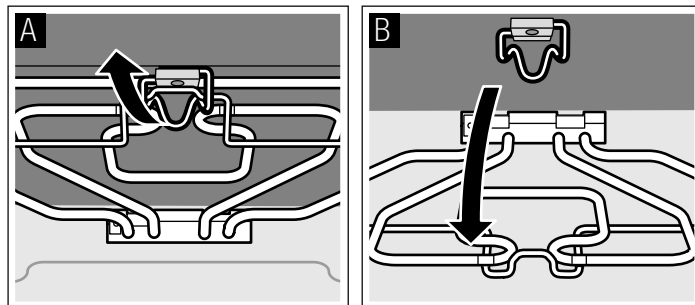
Preklop grelnika navzdol

V nekaterih modelih pečic je mogoče grelnik preklopiti navzdol in tako olajšati čiščenje.

⚠ Nevarnost opeklin!!

Pečica mora biti hladna.

1. Držalo povlecite naprej in pritisnite navzgor, da se slišno zaskoči (sl. A).
2. Pri tem držite grelnik in ga preklopite navzdol (sl. B).



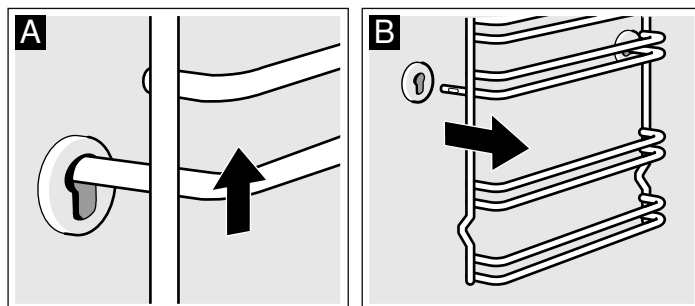
Po čiščenju preklopite grelnik nazaj navzgor. Držalo pritisnite navzdol, da se grelnik zaskoči.

Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno

Ogrodje ali vodila levo in desno je mogoče za čiščenje odstraniti. Pečica mora pri tem biti hladna.

Demontaža ogrodja ali vodil

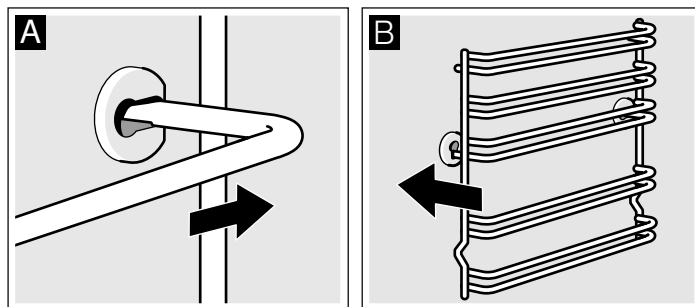
1. Ogrodje ali vodilo spredaj dvignite in odstranite (sl. A).
2. Nato ogrodje ali vodilo povlecite povsem naprej in izvlecite (sl. B).



Očistite ogrodje ali vodila s čistilom in gobico. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko..

Namestitev ogrodja ali vodil

1. Ogrodje ali vodilo najprej vstavite v zadnji utor in ga nekoliko potisnite nazaj (sl. A)
2. ter ga nato pritrdite še v sprednji utor (sl. B).

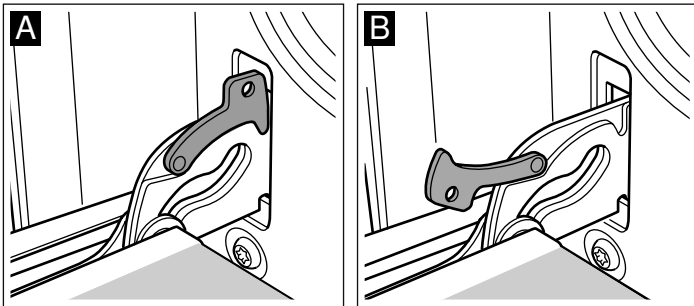


Ogrodje ali vodila je treba vstaviti na levi in desni strani. Izboklina mora biti vedno obrnjena navzdol.

Demontaža in montaža vrat pečice

Vrata pečice lahko za demontažo in čiščenje stekel vrat demontirate.

Tečaja vrat pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko je zaporni vzvod v zaprtem položaju (sl. A), vrat ni mogoče demontirati. Ko je zaporni vzvod odprt, da lahko demontirate vrata (sl. B), sta tečaja zavarovana. Tako se ne moreta nenadzorovano zapreti.

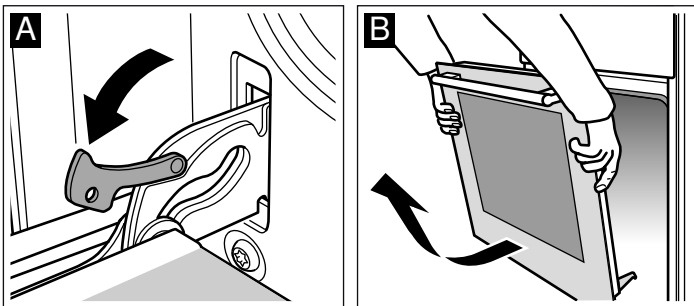


⚠ Nevarnost poškodb!

Če tečaja nista zavarovana, se lahko nenadoma zapreta. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite demontirati vrata pečice.

Demontaža vrat

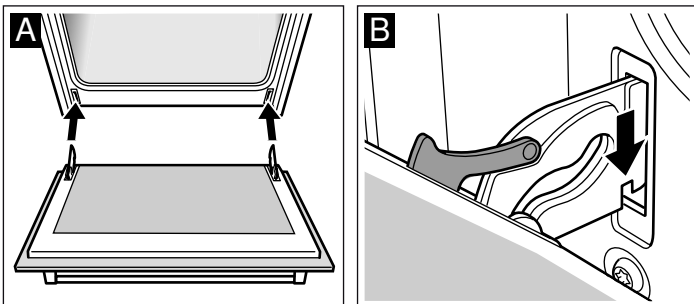
1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Zaporna vzvoda na levi in desni strani povsem odprite (sl. A).
3. Odprite vrata pečice do prislonja (sl. B). Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še nekoliko jih zaprite in izvlecite.



Namestitev vrat

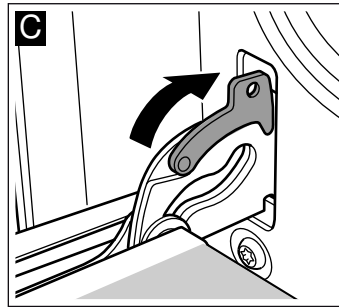
Vrata pečice ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vrat pečice bodite pozorni, da oba tečaja v luknji vstavite ravno (sl. A).
2. Utor na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (sl. B).



Če tečaja nista pravilno nameščena, so lahko vrata zamaknjena.

3. Ponovno zaprite zaporna vzvoda (sl. C). Zaprite vrata pečice.



⚠ Nevarnost poškodb!

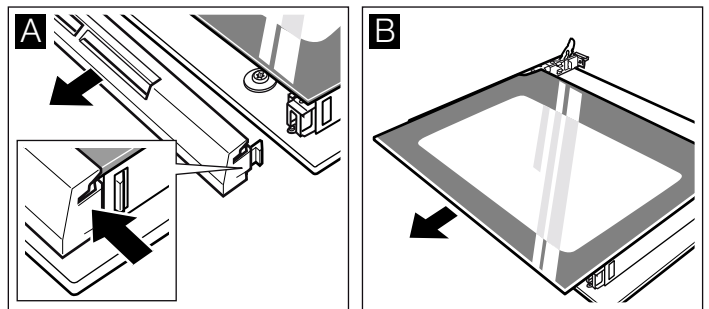
Če vrata pečice nenadzorovano padejo s tečajev ali eden od tečajev ne zagrabi, ne segajte v tečaj. Obvestite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vrat

Stekla na vratih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

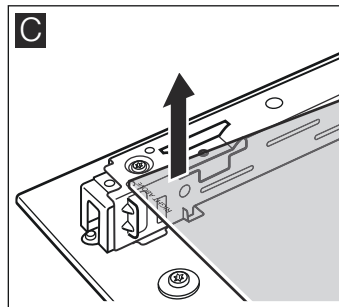
Demontaža

1. Odstranite vrata pečice in jih položite na krpo, tako da bo ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite zgornji pokrov vrat pečice. V ta namen s prsti pritisnite na zaponki levo in desno (sl. A).
3. Dvignite in izvlecite zgornje steklo (sl. B).



Pri vratih a tremi stekli ravnajte na naslednji način:

4. Dvignite in izvlecite steklo (sl. C).



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Nevarnost poškodb!

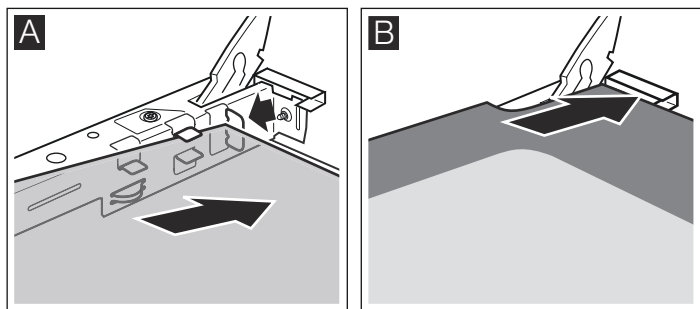
Spraskano steklo na vratih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

Namestitev

Pri vratih pečice z dvema stekloma opravite korake 2 do 4. Pri namestitvi bodite pozorni, da bo napis „Right above“ zrcalno obrnjen spodaj levo.

1. Steklo poševno vstavite nazaj (sl. A).

2. Zgornje steklo potisnite poševno nazaj v obe držali. Gladka površina mora biti obrnjena navzven. (sl. B)



3. Namestite pokrov in ga pritisnite.

4. Namestite vratca pečice.

Pečico ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Kako ravnati ob motnjah

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok za njo zgolj malenkosti, ki jo lahko preprosto odpravite. Preden pokličete servisno službo, poskusite sami odpraviti motnjo, pri čemer si pomagajte s preglednico.

Pregled motenj delovanja

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Pečica ne deluje.	Varovalka je v okvari. Izpad električnega toka	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu. Preverite, ali deluje luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati.
Na prikazovalniku utripajo simbol \ominus in štiri nule.	Izpad električnega toka	Nastavite uro.
Pečica ne greje.	Na stikih se je nabral prah.	Vrtljivi izbirni gumb večkrat obrnite v obe smeri.

Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom $\text{E}||$, pritisnite tipko \ominus . Sporočilo ugasne. Nastavljena časovna funkcija se izbriše. Če sporočilo o napaki ne ugasne, pokličite servisno službo.

Naslednje napaka lahko odpravi uporabnik sam.

Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
$\text{E} $	Predolgo ste držali eno od tipk ali pa se je tipka zataknila.	Eno za drugo pritisnite na vse tipke. Preverite, ali so je katera od tipk zataknila ali umazana.

⚠ Nevarnost udara električnega toka!!

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

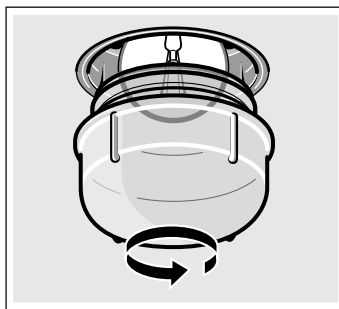
Menjava žarnice v pečici

Če je žarnica v pečici v okvari, jo je treba zamenjati. Nadomestne žarnice, obstojne do temperature 300 °C (220-240 V, grlo E14, 25 W) lahko naročite pri servisni službi ali kupite v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

⚠ Nevarnost udara električnega toka!!

Odklopite aparat z električnega omrežja. Zagotovite pravilen odklop z omrežja.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga obrnete v levo.



3. Zamenjajte žarnico z žarnico istega tipa.
4. Ponovno privijte zaščitno steklo.
5. Odstranite krpo za posodo in ponovno priključite aparat na električno omrežje.

Steklen pokrov

Poškodovan steklen pokrov je treba zamenjati. Ustrezni stekleni pokrovi so na voljo pri servisni službi. 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.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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 z energijo

- Predhodno segrejte le, če je tako navedeno v receptu ali preglednici.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače, saj boljše sprejemajo toploto.
- Vrata pečice naj bodo med pripravo jedi zaprta.
- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Pečica ostane topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. Hkrati lahko enega poleg drugega vstavite tudi 2 podolgovata modela.
- Pri daljšem času priprave lahko pečico izklopite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

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.

Preverjeno v našem studiu za kuhanje

Tukaj lahko najdete izbiro jedi in ustrezne nastavitve. Pokazali vam bomo, kateri načini gretja in temperatura so najprimernejši za vašo jed. Našli boste navedbe o primernem priboru in višini, na kateri bi morali peči. Prav tako so podani nasveti za primerno posodo in pripravo.


Opombe

- Vrednosti v preglednici vedno veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico. Predhodno segrejte le, če je tako navedeno v preglednici. Dodatni pribor šele po segrevanju obložite s papirjem za peko.
- Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Odvisne so od kakovosti in strukture živil.
- Uporabljajte le priložen pribor. Dodaten pribor najdete kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri službi za stranke. Pred uporabo iz aparata odstranite posodo in pribor, ki ju ne boste potrebovali.
- Pri odstranjevanju vročega pribora ali posode iz aparata vedno uporabite kuhinjsko krpo.

Kolači in pecivo

Peka na eni ravni

Z zgornjim in spodnjim grelnikom  pri peki pekačev dosežete najboljše rezultate.

Če za peko uporabite ventilator , priporočamo peko na naslednjih ravneh:

- Modeli za peko: raven 2
- Kolač na pekaču: raven 3

Peka na več ravneh

Nastavite ventilator .

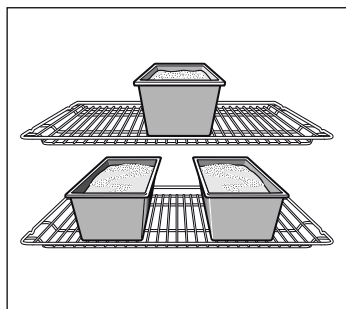
Peka na 2 ravneh:

- Emajliran pekač, raven 3
- Aluminijast pekač: raven 1

Ni nujno, da bodo jedi na pekačih, ki ste jih hkrati vstavili v pečico, pečene istočasno.

V preglednicah najdete številne nasvete za vsako jed.

Če želite hkrati uporabiti 3 podolgovate modele, jih namestite na rešetko, kot je prikazano na sliki.



Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Če uporabite svetel pekač iz tanke kovine ali steklen pekač se čas priprave podaljša in jed porjavi manj enakomerno.

Če želite uporabiti silikonski model, upoštevajte proizvajalčeva navodila in recepte. Silikonski modeli so pogosto manjši od navadnih. Količina testa in podatki v recepti se zato lahko razlikujejo.

Preglednice

V preglednici najdete optimalen način gretja za vse kolače in sladice. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine in konsistence testa. Zato je v preglednicah vedno naveden časovni okvir. Vedno najprej začnite z nižjo vrednostjo. Nižja temperatura zagotavlja enakomernjšo porjavitve. Po potrebi jo lahko naslednjič zvišate.

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

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

Če želite speči zgolj en kolač na eni ravni, postavite model na emajliran pekač.

Če želite hkrati peči več kolačev, lahko modele skupaj vstavite na rešetko.

Kolač v modelu	Model na rešetki	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah
Pite	Model za pite iz bele pločevine, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Kiš	Model za pite iz bele pločevine, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Kolač*	Pekač za kolače iz bele pločevine, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60
Biskvitno pecivo, enostavno	Okrogel/podolgovat model	2		160-180	55-70
	3 podolgovati modeli	3+1		140-160	70-90

* Če želite istočasno peči več kolačev, modele na rešetko položite enega zraven drugega.

Kolač na pekaču		Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pica	Pekač	2		200-220	25-35
	Aluminijast pekač + ploski pekač	1+3		170-180	35-45
	Aluminijast pekač + univerzalen pekač	1+3		170-180	35-45
Krhko pecivo	Pekač	3		180-200	25-35
	Aluminijast pekač + ploski pekač	1+3		170-190	30-45
	Aluminijast pekač + univerzalen pekač	1+3		170-190	30-45
Burek	Univerzalna ponev	2		190-200	40-55

Dodatni pekači so na voljo v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.

Kruh in žemljice		Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas peke v minutah
Kvašen kruh z 1,2 kg moke* (predgrevanje)	Emajliran pekač	2		270	8
				200	35-45
Kruh iz kislega testa z 1,2 kg moke* (predgrevanje)	Emajliran pekač	2		270	8
				200	40-50
Štručke (npr. ržene)	Emajliran pekač	3		200-220	20-20

* Nikoli ne vlivajte vode neposredno v vročo pečico.

Pekarski izdelki		Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Piškoti	Emajliran pekač	3		150-160	20-30
	Aluminijast pekač + ploski pekač	1+3		140-150	20-30
	Aluminijast pekač + univerzalen pekač	1+3		140-150	20-30
Tortice z jajčnim snegom	Emajliran pekač	3		80-90	180-210
Princeske	Emajliran pekač	2		190-210	30-40

Dodatni pekači so na voljo v specializiranih trgovinah kot dodaten pribor.

Pekarski izdelki		Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Testenine	Emajliran pekač	3		110-130	30-40
	Aluminijast pekač + ploski pekač	1+3		100-120	35-45
	Aluminijast pekač + univerzalen pekač	1+3		100-120	35-45

Dodatni pekači so na voljo v specializiranih trgovinah kot dodaten pribor.

Nasveti in praktična navodila za peko

Če želite uporabiti lasten recept	Ravnate se lahko po receptu v preglednici, ki je podoben vašemu receptu.
Kako preverim, če je kolač pečen?	Približno 10 minut pred koncem navedenega časa peke zapičite leseno palčko v najvišji del kolača. Če se testo ne primer palčko, je kolač pripravljen.
Kolač ni narastel.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali za peko izberite 10 stopinj nižjo temperaturo. Upoštevajte tudi čas gnetenja, naveden v receptu.
Kolač je lepo narastel na sredini, ne pa tudi ob robovih.	Ne namestite modela. Ko je kolač pečen, ga od modela previdno ločite z nožem.
Zgornja stran kolača je zelo rjava.	Vstavite kolač na nižjo raven, izberite nižjo temperaturo za peko in pecite kolač dlje časa.
Kolač je presuh.	Pečen kolač večkrat zbadite s fino leseno palčko. Pokapljajte ga z nekaj kapljicami ali alkohola. Naslednjič povišajte temperaturo peke za 10 stopinj in skrajšajte čas peke.
Kruh ali pekarski izdelek (na primer skutni kolač) je od zunaj videti dobro, vendar je v notranjosti lepljiv (vlažen z bolj mokrimi mesti).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pustite izdelek dlje časa v pečici pri nižji temperaturi. Pri tortah s sočnim nadevom najprej specite tortno dno. Nato tortno dno potresite z nasekljanimi mandlji ali belimi drobtinami, preden ga obložite z nadevom. Upoštevajte navodila v receptu in čas peke.
Pišskoti so neenakomerno rjavi.	Nastavite nižjo temperaturo in piškoti se bodo spekli bolj enakomerno. Občutljive piškote pecite s spodnjim in zgornjim gretjem na eni ravni. Štrleč papir za peko lahko vpliva na kroženje zraka. Vedno ga obrežite, tako da bo ustrezal velikosti pekača.
Spodnja stran kolača je presvetla.	Kolač naslednjič vstavite za eno raven nižje.
Izteka sok sadja.	Naslednjič uporabite univerzalen pekač, če ga imate.
Majhni, kvašeni piškoti se lahko med pečenjem zlepijo.	Poskusite zagotoviti približno 2 cm razmaka. Tako bo na voljo dovolj prostora, da bodo lahko narastli in porjavili z vseh strani.
Pekli ste na več ravneh. Piškoti na zgornjem pekaču so temnejši kot na spodnjem.	Pri peki na več ravneh hkrati vedno vključite ventilator . Če vstavite več pekačev, ni nujno, da bodo izdelki na njih pečeni istočasno.
Pri peki sočnih kolačev nastaja kondenzat.	Pri peki lahko nastaja vodna para. Del vodne pare se odvaja z ventilacijo pečice, zaradi česar se lahko na upravljanem polju ali na čelnih površinah sosednjega pohištva pojavijo kapljice vode, odvisno od posamezne situacije.

Meso, perutnina, ribe

Posoda

Uporabite lahko katero koli toplotno obstojno posodo. Za velike pečenke lahko uporabite tudi emajliran pekač.

Najprimernejši so stekleni pekači. Prepričajte se, da pokrovka prilega pekaču in da se dobro zapre.

Če uporabljate emajlirano posodo, dodajte več tekočine.

Če uporabite pekač iz nerjavnega jekla, meso ne bo tako porjavelo in lahko ostane krvavo. V tem primeru ustrezno podaljšajte čas priprave.

Podatki v preglednicah:
posoda brez pokrova = odprto
Posoda s pokrovom = zaprto

Posodo vedno postavite na sredino rešetke.

Vročo posodo vedno odložite na suho kuhinjsko krpo. Vročo steklo lahko počí, če ga postavite na vlažno ali hladno površino.

Peka

K pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Dno posode more biti prekrita do višine pribl. ½ cm.

Pri pripravi dušene pečenke dolijte večjo količino tekočine. Dno posode more biti prekrita do višine 1–2 cm.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Če meso pripravljate v emajliranem pekaču, je potrebne nekoliko več tekočine kot pri peki v steklenem pekaču.

Pekači iz nerjavnega jekla niso najprimernejši. Meso se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Peka na žaru

Med peko na žaru mora biti pečica vedno zaprta.

Za peko na žaru pečico vnaprej segrevajte 3 minute, preden vstavite jed.

Kose položite neposredno na rešetko. Če želite pripraviti zgolj en kos, bo rezultat priprave boljše, če ga položite na sredino rešetke.

Vstavite emajliran pekač na raven 1. Tako boste prestregli sok mesa in pečica bo dlje časa ostala čista.

Pekača ali univerzalnega pekača na vstavljanje na raven 4 ali 5. Posoda bi se lahko zaradi velike vročine deformirala in poškodovala notranjost aparata, ko jo poskušate izvleči.

Po možnosti uporabite enako velike kose. Tako bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Fileje posolite po peki na žaru.

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

Žar se samodejno vklaplja in izklaplja. To je običajno. Pogostost vklapljanja in izklapljanja je odvisna od nastavljenega stopnje žara.






















Meso

Kose mesa na polovici peke obrnite.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.

Po dušenju jo zavijte v aluminijasto folijo in pustite v pečici počivati 10 minut.

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

Meso	Teža	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas peke v minutah
Goveja dušena pečenka (npr. rebrca)	1,0 kg	zaprto	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Goveja pljučna pečenka	1,0 kg	odprto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rostbif, angleško pečen	1,0 kg	odprto	1		210-230	40
Steaki, skozi pečeni*		Rešetka	5		3	20
Steaki, angleško pečeni*			5		3	15
Svinjina brez kože (npr. zatilje)	1,0 kg	odprto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Svinjina s kožo (npr. pleče, krača)	1,0 kg	odprto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Prekajena svinjska rebra s kostjo	1,0 kg	zaprto	2		210-230	70
Pečenka iz mletega mesa	s 750 g mesa	odprto	1		170-190	70
Klobasice	pribl. 750 g	Rešetka	4		3	15
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jagnječje stegno brez kosti	1,5 kg	odprto	1		150-170	110

* Pečico vnaprej segrevajte 5 minut.

Perutnina

Navedena teža v preglednici velja za perutnino brez polnjenja, ki je bilo pripravljeno za peko.



Perutnino v najprej položite na rešetko, pri čemer naj bodo prsi obrnjene navzdol. Po $\frac{2}{3}$ ocenjenega časa obrnite.

Jed, puranjo rolado ali puranje prsi obrnite po polovici časa priprave. Kose perutnine obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

Pri pripravi race ali gosi prebodite kožo pod perutnicami, da bo maščoba lahko iztekala.

Perutnina lepo porjavi in je hrustljava, če jo proti koncu pečenja premažete z maslom, s slano vodo ali pomarančnim sokom.

Če jed pečete na žaru neposredno na rešetki, vstavite emajliran pekač na raven 1.

Perutnina	Masa	Posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas peke v minutah
Polovice piščancev, 1 do 4 kosi	na vsako 400 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Razkosana kokoš	na vsako 250 g	Rešetka	2		200-220	30-40
Piščanci, celi 1 do 4 enote	na vsako 1,0 kg	Rešetka	2		190-210	50-80
Raca	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Gos	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mlad puran	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 puranji bedri	na vsako 800 g	Rešetka	2		190-210	90-110

Riba

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

Celih rib ni treba obračati. Celotno ribo dajte v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor, v pečico. V trebuh ribe dajte polovico krompirja ali majhno toplotno obstojno posodo, da se riba ne bo prevrnila.

Če želite ribje fileje dušiti, dodajte nekaj žlic vode za dušenje. Če jed pečete na žaru neposredno na rešetki, vstavite emajliran pekač na raven 1.

Riba	Teža	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Riba, bela/mešana (celi kosi), npr. zobatec	600 gramov	Emajliran pekač	3		180-190	45-55
Mastna riba (majhni kosi), npr. losos		Rešetka*	2		180-190	45-55
Polnjen oslič	1,0 kg	Emajliran pekač	3		180-190	55-65

* Emajliran pekač vstavite na raven 1.

Nasveti za peko in žar

V preglednici ni podatka za težo pečenke.	Izberite najbližjo nižjo težo v skladu s podatki in podaljšajte čas priprave.
Preveriti želite, če je pečenka pečena.	Uporabite termometer za meso (kupite ga lahko v specializiranih trgovinah) ali naredite „preizkus z žlico“. Z žlico pritisnite na pečenko. Če je trdna, je gotova. Če je še mehka, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja je deloma zažgana.	Preverite nivo in temperaturo.
Pečenka je v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za pečenje ali dodajte več tekočine.
Pečenka je v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri zalivanju pečenke nastaja vodna para.	Razlog za to je fizikalen in pojav je običajen. Velik delež vodne pare uhaja skozi izpušno odprtino za paro. Na hladnejšem upravljalnem polju ali sose-dnjih čelnih površinah pohištva se lahko pozna v obliki kapljic.

Narastki, sufleji, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

Če jed pripravljate na žaru brez posode neposredno na rešetki, vstavite emajliran pekač na raven 1. Tako bo pečica dlje časa ostala čista.

Rezultat priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost.

Jed	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Sladki narastki (npr. skutni narastek s sadjem)	Model za narastke	2		180-200	40-50
Sočni narastki z vnaprej kuhanimi sestavinami (npr. testeninski narastek)	Model za narastke ali emajliran pekač	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Sočni narastki s surovimi sestavinami (npr. krompirjev narastek)	Model za narastke ali emajliran pekač	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Peka toasta	Rešetka	5		3	4-5
Popekanje toasta	Rešetka	3+1		170-180	8-12

* Narastek naj ne bo višji od 2 cm.

Pripravljene jedi

Upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, bodite pozorni, da je papir za peko odporen na visoke temperature. Vrežite papir na velikost jedi, ki jo želite pripraviti.

Rezultat priprave je neposredno odvisen od vrste živila. Pri surovih izdelkih se lahko pojavijo neenakomernosti in razlike v barvi.

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Pomfrit	Rešetka ali emajliran pekač	3		190-210	20-30
Pica	Rešetka	2		200-220	15-20
Obložena bageta	Emajliran pekač	3		190-200	20-25

Opomba: Pločevina se lahko med peko globokozamrznjenih izdelkov deformira. To se zgodi zaradi temperaturnih razlik, ki jim je izpostavljena. Nato deformacija izgine.

Posebne jedi

Nizke temperature so primerne za pripravo okusnega kremnega jogurta in rahlega kvašenega testa.

Najprej iz aparata odstranite pribor, rešetke ali vodila na levi in desni strani.

Priprava jogurta

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

Jed	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura	Čas
Jogurt	Skodelice ali kozarci	Postavite na dno aparata		Predgrejte na 50 °C 50 °C	5 min 8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojna posoda	Postavite na dno aparata		Predgrejte na 50 °C Izklopite aparat in vanj vstavite kvašeno testo.	5-10 min 20-30 min

Odtajanje

Čas odtajanja je odvisen od vrste in količine živila.

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.

Globokozamrznjeni izdelki	Pribor	Nivo	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.

Sušenje

Uporabljajte samo kakovostno in dobro oprano sadje ter zelenjavo.

Po pranju pustite, da se dobro posuši.

Emajliran pekač in rešetko prekrijte s papirjem za peko.

Sadje ali zelenjavo občasno obrnite.

Takoj ko porjavi, ga osušite in odstranite papir.

Jed	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v urah
600 g jabolok, narezanih na kolote	1+3		80	pribl. 5 ur
800 g hrušk, narezanih na kose	1+3		80	pribl. 8 ur
1,5 kg sliv	1+3		80	pribl. 8–10 ur
200 g začimb, očiščenih	1+3		80	pribl. 1½ ure

Vkuhanje marmelade

Za vkuhanje morajo biti kozarci in gumice za vlaganje čisti in nepoškodovani. Po možnosti uporabite enako velike kozarce. Vrednost v preglednici veljajo za okrogle litrske kozarce.

Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili. Uporabljajte le sveže sadje in zelenjavo v brezhibnem stanju. Temeljito operite.

Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Razlikujejo se lahko glede na temperaturo okolice, število kozarcev, količino in temperaturo vsebine kozarca. Pred izklopom aparata se prepričajte, da so v kozarcih nastali mehurčki.

Priprava

1. Sade ali zelenjavo dajte v kozarce, vendar jih ne napolnite povsem do roba.
2. Robove kozarcev očistite, saj morajo biti čisti.

Sadje v kozarcih za vlaganje	Ko začnejo nastajati mehurčki	Preostala toplota
Jabolka, ribez, jagode	Izklop	približno 25 minut
Češnjice, marelice, breskve, kosmulje	Izklop	približno 30 minut
Jabolčna, hruškova ali slivova čežana	Izklop	približno 35 minut

Vkuhanje zelenjave

Takoj ko v kozarcih za vlaganje več ne nastajajo mehurčki, temperaturo ponovno nastavite na približno 120–140 °C. Približno 35–70 minut glede na vrsto zelenjave. Nato izključite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Zelenjava s hladnim prevretkom v kozarcih za vlaganje	Ko začnejo nastajati mehurčki 120–140 °C	Preostala toplota
Kumare	-	približno 35 minut
Rdeča pesa	približno 35 minut	približno 30 minut
Brstični ohrovt	približno 45 minut	približno 30 minut
Fižol, koleraba, rdeče zelje	približno 60 minut	približno 30 minut
Zeleni grah	približno 70 minut	približno 30 minut

Kozarce za vlaganje vzemite iz pečice

Kozarce za vlaganje po koncu časa priprave vzemite iz pečice.

Pozor!

Vročih kozarcev za vlaganje na postavite na hladno ali mokro površino, sicer lahko kozarci počijo.

3. Na vsak kozarec položite gumico za vlaganje in pokrov.

4. Kozarce za vlaganje zaprite z zapirali.

V aparat hkrati postavite največ šest kozarcev.

Programiranje

1. Emajliran pekač vstavite na raven 2. Kozarce postavite na pekač, tako da se ne bodo dotikali.

2. V emajliran pekač vlijte vročo vodo (pribl. 80 °C).

3. Zaprite vrata pečice.

4. Izbirno stikalo nastavite na spodnji grelnik .

5. Nastavite temperaturo med 170 in 180 °C.

Vkuhanje marmelade

Po pribl. 40–50 minutah se začnejo pojavljati prvi mehurčki. Izklopite pečico.

Po pribl. 25–35 minutah vzemite kozarce za vlaganje iz pečice (v tem času izkoristite preostalo toploto pečice). Če jih v pečici pustite dlje časa, da se ohladijo, lahko nastanejo klice, ki povečajo možnost, da bo marmelada prekislila.

Akrilamid v živilih

Akrilamid večinoma nastaja v izdelkih iz žitaric in krompirja, ki so bili pripravljani pri visoki temperaturi, npr. pomfrit, toast, zemljice, kruh in drobno pecivo (piškoti, posebne testenine).

Nasveti za pripravo živil z nizko vsebnostjo akrilamida

Splošno	<ul style="list-style-type: none">■ Čas priprave naj bo čim krajši.■ Sestavin ne zapecite prekomerno.■ Večji in debelejši kosi vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 200 °C Pri ventilatorju maks. 180 °C.
Piškoti	Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 190 °C. Pri ventilatorju maks. 170 °C. Rumenjak in beljak zmanjšujeta nastanek akrilamida.
Pomfrit, pripravljen v pečici	Po pekaču enakomerno razporedite zgolj en sloj. Pecite najmanj 400 g na pekač, da se krompir ne bo posušil.

Priporočljivi sistem priprave jedi

Preglednice so namenjene inštitutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje in preverjanje različnih aparatov.

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

Peka

Peka na 2 ravneh:

Univerzalen pekač vedno namestite na višjo raven, aluminijast pekač pa na nižjo.

Masleni piškoti:

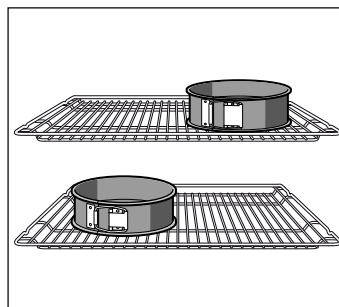
Ni nujno, da bodo jedi na pekačih, ki ste jih hkrati vstavili v pečico, pečene istočasno.

Jabolčna pita na 1 ravni:


Med temnima tornima modeloma naj bo zadosten razmak.














Jabolčna pita na 2 ravneh:

Temna torna modela vstavite enega nad drugim.



Pekač v pločevinastem tortnem modelu:

Pecite z zgornjim in spodnjim grelnikom  na 1 ravni. Tortnih modelov ne postavite na rešetko, temveč na emajliran pekač.



Jed	Pribor in nasveti	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Masleni piškoti (predgrevanje*)	Pekač	2		160-170	20-30
	Univerzalna ponev	3		150-160	20-30
	Aluminijast pekač + ploski pekač	1+3		140-160	20-30
	Aluminijast pekač + univerzalen pekač	1+3		140-160	20-30
Tortice, 20 kosov	Emajliran pekač	3		150-170	20-35
Tortice, 20 kosov na pekač (predgrevanje*)	Aluminijast pekač + ploski pekač	1+3		140-150	30-40
	Aluminijast pekač + univerzalen pekač	1+3		140-150	30-40
Biskvit z vodo (predgrevanje*)	Tortni model	1		170-180	35-45
Pletenica na pekaču s suhim nadevom	Emajliran pekač	2		160-180	30-40
	Aluminijast pekač + ploski pekač	1+3		150-160	30-45
	Aluminijast pekač + univerzalen pekač	1+3		150-160	30-40
Pletenica na pekaču s sočnim nadevom (sadje)	2 rešetki + 2 pločevinasta torna modela Ø 20 cm	1+3		170-180	60-70
	Emajliran pekač + 2 pločevinasta torna modela Ø 20 cm	1		190-210	70-90

* Za predgrevanje ne uporabljajte načina za hitro segrevanje.

Rešetke in pekači so na voljo v specializiranih trgovinah kot dodaten.

Peka na žaru

Če jed položite neposredno na rešetko, vstavite emajliran pekač na raven 1. Tako boste prestregli sok mesa in pečica bo dlje časa ostala čista.

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Stopnja žara	Čas v minutah
Popekanje toasta (10 min predgrevanja)	Rešetka	5		3	1/2-2
Telečji hamburgerji 12 kosov* (brez predgrevanja)	Rešetka + emajliran pekač	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



9001045889

00
941128