



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Vgradna pečica

HSG636E.1

[sl]

Navodila za uporabo

Vgradna pečica

Vsebina

	Namenska uporaba	4		Termometer za peko	22
	Pomembni varnostni napotki	5	Načini gretja		
Splošno		5	Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate		
Para		5	Nastavitev temperature sredice		
Termometer za peko		6	Temperatura sredice različnih živil		
	Vzroki poškodb	6		Časovne funkcije	24
Splošno		6	Nastavitev trajanja		
Para		7	Nastavitev konca		
			Nastavitev alarma		
	Varstvo okolja	7		Varovalo za otroke	26
Varčevanje z energijo		7	Aktiviranje in deaktiviranje		
Okolju prijazno odstranjevanje		8		Osnovne nastavitve	27
	Spoznajte svoj aparat	9	Spreminjanje osnovnih nastavitev		
Upravljalno polje		9	Seznam osnovnih nastavitev		
Upravljalni elementi		9	Izpad električnega toka		
Zaslon		10	Spreminjanje časa		
Načini delovanja		10		Nastavitev za sabat	28
Načini gretja		11	Zagon nastavitve za sabat		
Para		12		Čistilna sredstva	28
Dodatne informacije		12	Primerna čistilna sredstva		
Funkcije notranjega prostora		12	Površine notranjosti aparata		
Posoda za vodo		12	Čiščenje aparata		
	Pribor	13		Funkcija čiščenja	30
Priložen pribor		13	Odstranjevanje vodnega kamna		
Vstavljanje pribora		13		Ogrodje	31
Dodatni pribor		14	Montaža in demontaža ogrodja		
	Pred prvo uporabo	15		Vratca aparata	32
Pred prvo uporabo		15	Demontaža in montaža vratc aparata		
Prvi zagon		15	Demontaža pokrova vratc		
Kalibracija aparata in čiščenje pečice		15	Demontaža in montaža stekel vratc		
Čiščenje pribora		16		Kaj storiti ob motnjah?	35
	Upravljanje aparata	16	Samostojno odpravljanje motenj		
Vkllop in izkllop aparata		16	Maksimalno trajanje delovanja		
Vkllop delovanja		16	Osvetlitev v notranjosti pečice		
Nastavitev načina delovanja		17		Servisna služba	37
Nastavitev načina gretja in temperature		17	Številka E in številka FD		
Hitro segrevanje		17		Jedi	37
	Para	18	Napotki za nastavitve		
Zvoki		18	Izbira jedi		
Kuhanje v sopari		18	Senzor za peko		
Peka v sopari – priprava jedi s pomočjo pare		18	Nastavitev jedi		
Pogrevanje		19			
Funkcija vzhajanja testa		19			
Odtajevanje		19			
Polnjenje posode za vodo		20			
Po vsakem delovanju s paro		21			

**Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu 39**

Ne uporabljajte modelov iz silikona	39
Pecivo in drobno pecivo.	39
Kruh in žemljice	43
Pice, kiš in pikantna peciva	45
Narastki in sufleji	47
Perutnina	48
Meso	50
Ribe	53
Zelenjava, priloge in jajca.	55
Desert.	57
Pirprava menija	58
Načini gretja Eco	58
Akrilamid v živilih	60
Počasna peka	60
Sušenje	61
Vkuhanje in odcejanje soka	62
Dezinficiranje stekleničk in higiena.	63
Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa.	63
Odtajevanje	64
Pogrevanje	64
Hranjenje jedi toplih	65
Testne jedi	66

Več informacij o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in storitvah najdete na spletu: **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini: **www.bosch-eshop.com**

**Namenska uporaba**

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 preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

Samo pooblaščen servisler 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 je namenjen uporabi na območjih do nadmorske višine največ 2000 metrov.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

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

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 13

Pomembni varnostni napotki

Splošno

Opozorilo – 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.
- Ostanke hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.
- Ko odprete 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.

Opozorilo – 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.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.
- 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 visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

Na upravljalnem polju ali med upravljalnimi elementi so nameščeni trajni magneti. Ti lahko vplivajo na elektronske vsadke, kot so npr. srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke. Če nosite elektronske vsadke se upravljalnemu polju ne približajte za več kot 10 cm.

Para

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Voda v posodi za vodo se lahko pri nadaljnjem delovanju aparata močno segreje. Posodo za vodo izpraznite po vsakem programu s paro.
- V notranjosti aparata nastane vroča para. Ko aparat deluje s paro, ne segajte v notranjost.
- Ko izvzimate pribor, lahko vroča voda kipi iz njega. Vroč pribor previdno izvzemite z rokavicami za peko.

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

Vnetljive tekočine se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo (izgorevanje). V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi.

Termometer za peko**⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!**

Če uporabljate napačen termometer za peko, se lahko poškoduje izolacija pečice. Uporabljajte le termometer za peko, ki je namenjen za uporabo v tej pečici.

** Vzroki poškodb****Splošno****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 email.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Silikonski modeli: ne uporabljajte pekačev iz silikona ali folij za peko, pokrovov ali pribora, ki vsebuje silikon. Senzor za peko se lahko poškoduje. Lahko uporabljate papir za peko, premazan s silikonom.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko email poškoduje.
- Vлага v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlaja samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohišstva poškodujejo. Notranji prostor pustite, da se suši odprt samo, če je bilo med obratovanjem prisotno veliko vlage.
- 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.
- Čistilo za pečice: čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Email se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohišstva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto.
- 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 prislonu.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Para

Pozor!

- Modeli za peko: posoda mora biti odporna na vročino in paro. Modeli iz silikona niso primerni za kombinirano delovanje s paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhate s soparo in s pladnjem za kuhanje s soparo z luknjicami vedno pod pladenj vstavite še pekač, univerzalni pekač ali pladenj za kuhanje s paro brez luknjic. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala v njih.
- Vroča voda v posodi za vodo: vroča voda lahko poškoduje črpalko. Posodo za vodo polnite izključno z mrzlo vodo.
- Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ne sme priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.
- Čiščenje posode za vodo: posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje. Posodo za vodo očistite z mehko krpo in s čistilnim sredstvom, ki ga lahko kupite v trgovini.

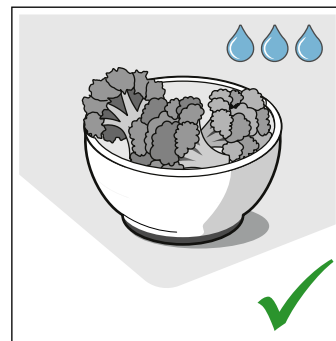
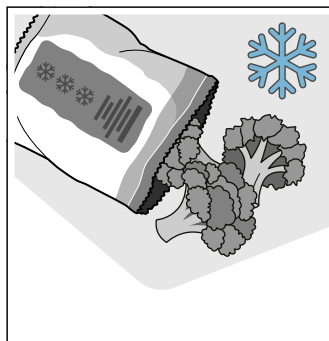


Varstvo okolja

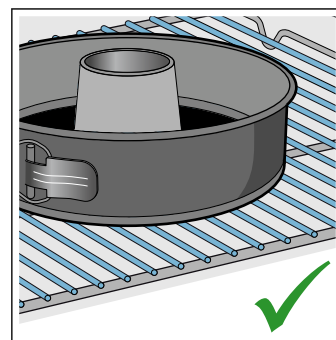
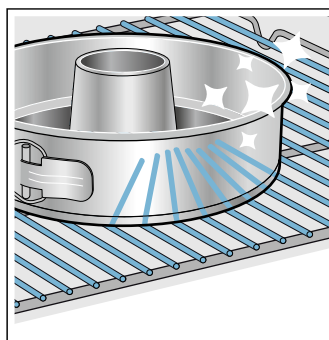
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

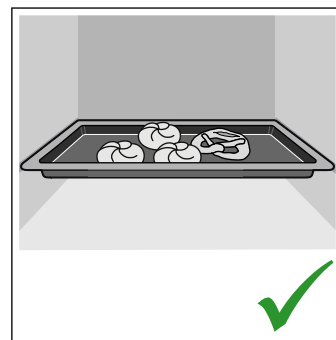
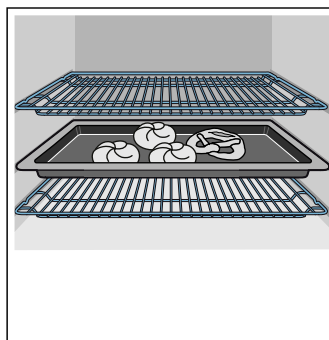
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



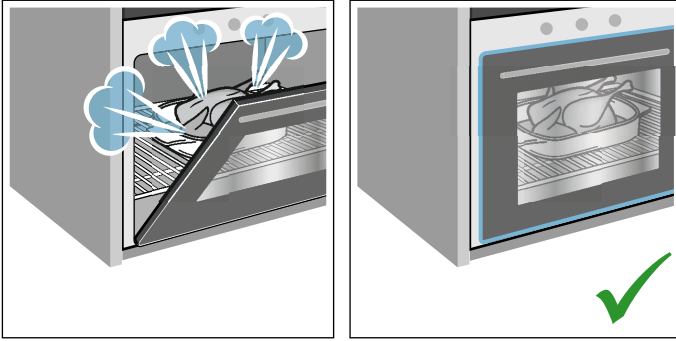
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



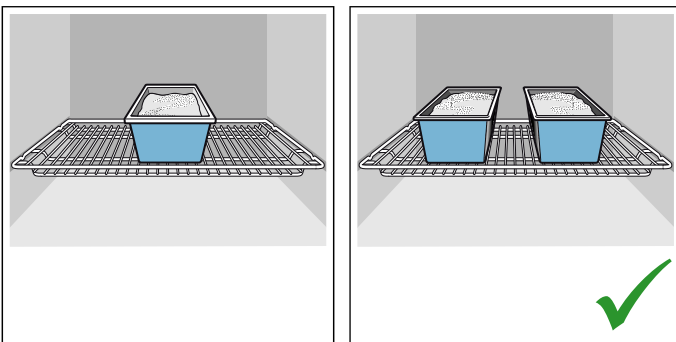
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Notranjost pečice je še topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. V pečico lahko tudi hkrati vstavite 2 podolgovata pekača enega poleg drugega.



- Pri daljšem času priprave lahko aparat izključite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



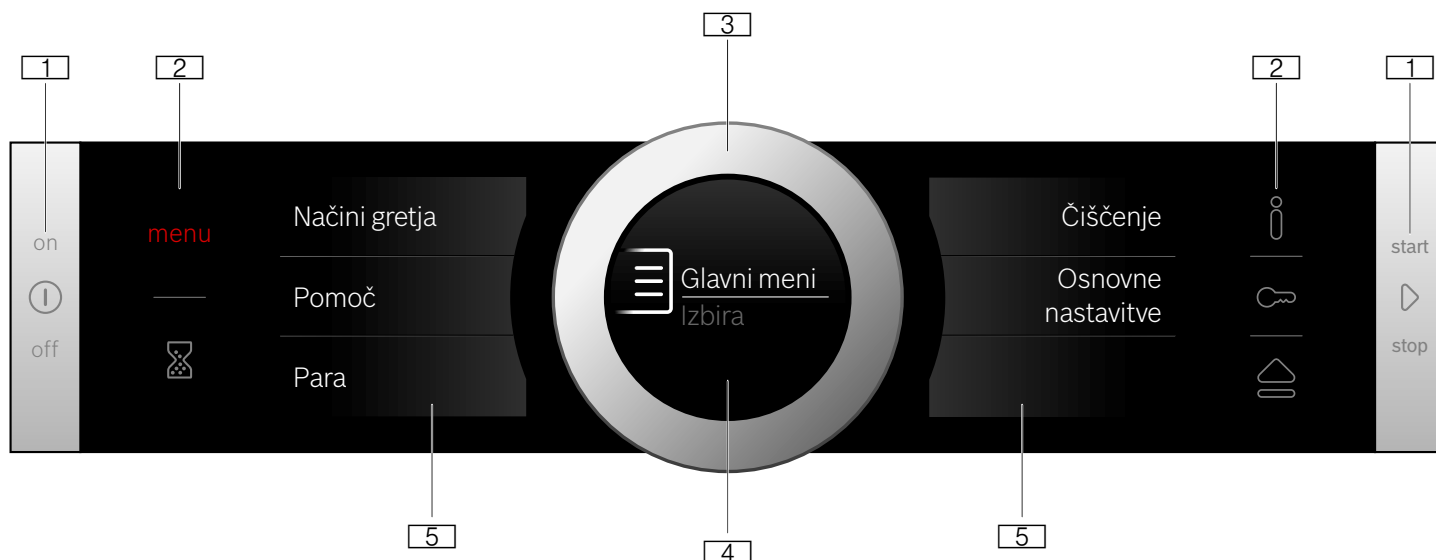
Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

Spoznajte svoj aparat

V tem poglavju vam bomo razložili prikaze in upravljalne elemente. Poleg tega boste spoznali različne funkcije svojega aparata.

Opomba: Glede na vrsto aparata so možni odkloni pri barvah in podrobnostih.



1 Tipke

Tipki levo in desno od vrtljivega izbirnega gumba na upravljalnem polju lahko pritisnete. Pritisnite tipko za aktivacijo. Pri aparatih, ki nimajo sprednje plošče iz nerjavnega jekla, sta tudi ti dve tipki polji na dotik brez pritiska.

2 Polja na dotik

Pod temi polji na dotik so nameščeni senzorji. Pritisnite samo na posamezni simbol za izbiro funkcije.

3 Upravljalni obroč

Upravljalni obroč je nameščen tako, da ga lahko neomejeno obračate v levo ali desno. Narahlo pritisnite in ga s prstom prestavite v željeno smer.

4 Prikazovalnik

Na prikazovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbire ali pa opozorilna besedila.

5 Zasloni na dotik

Na zaslonih na dotik lahko vidite trenutne možnosti izbire. Te lahko na njih neposredno izberete, in sicer tako, da pritisnete na ustrezno polje z besedilom. Glede na izbiro se spreminjajo polja z besedilom.

Upravljalni elementi

Posamezni upravljalni elementi so prilagojeni na posamezne funkcije vašega aparata. Tako lahko vaš aparat preprosto in neposredno nastavite.

Upravljalno polje

S tipkami, polji na dotik, zasloni na dotik in upravljalnim obročem lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslona prikazuje trenutne nastavitve.

Pregled prikazuje upravljalno polje, ko je aparat vključen in prikazan prikaz menija.

Tipke in polja na dotik

Pomen različnih tipk in polj na dotik so na kratko razloženi tukaj.

Simbol	Pomen	
Tipke		
	on/off	Vklop in izklop aparata
	start/stop	Zagon in prekinitev ali preklic delovanja z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek.)
Polja na dotik		
menu	Meni	Odpiranje menija za načine delovanja
	Alarm	Izbira alarma
	Informacije	Prikaz opomb
	Otroško varovalo	Vklop in izklop otroškega varovala z dolgim pritiskom (pribl. 4 sek.)
	Odpiranje upravljalne plošče	Polnjenje ali praznjenje posode za vodo

Upravljalni obroč

Z upravljalnim obročem spremenite nastavitvene vrednosti, ki se prikažejo na zaslonu.

Upravljalni obroč uporabite tudi, ko se želite pomakniti v izbirne sezname na zaslonih na dotik.

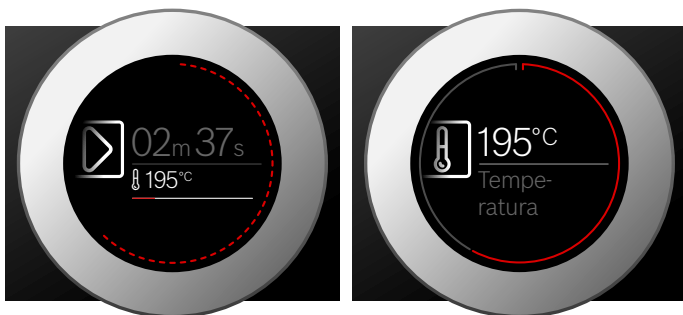
Ko dosežete prvo ali zadnjo točko, morate pri večini izbirnih seznamov obroč ponovno zavrteti nazaj.

Zaslon

Zaslon je razdeljen tako, da si lahko vse informacije preberete na enem mestu, v vsaki situaciji.

Vrednost, ki jo lahko nastavite, je prikazana v ospredju in z belo pisavo. Vrednost v ozadju je prikazana v sivi barvi.

Ospredje	Vrednost v ospredju lahko neposredno izberete, ne da bi jo prej označili. Po zagonu delovanja je v ospredju vedno temperatura ali stopnja. Bela linija je obenem tudi linija segrevanja, ki se polni z rdečo barvo.
Povečava	Dokler z upravljalnim obročem spreminjate vrednost v ospredju, bo prikazana le ta vrednost.



Linija kroga

Na zunanem robu zaslona je nameščena linija kroga.

Če boste spremenili eno vrednost, boste lahko na liniji kroga odčitali, kje znotraj izbirnega seznama se nahajate. Glede na nastavitveno območje je linija kroga neprekinjena ali pa razdeljena v segmente, odvisno od dolžine izbirnega seznama.

Med delovanjem se linija kroga polni z rdečo barvo v presledkih po eno sekundo. Po vsaki polni minuti se segmenti polnijo od začetka. Pri trajanju, ki se odšteva, vsako sekundo ugasne en segment.

Prikaz temperature

Po vklopu načina delovanja se bo na zaslonu grafično prikazala trenutna temperatura v pečici.

Linija segrevanja	Bela linija pod temperaturo se rdeče polni od leve proti desni, in sicer skladno s segrevanjem pečice. Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, ko je linija v celoti obarvana rdeče. Pri nastavitvenih stopnjah, npr. stopnjah žara, se linija segrevanja takoj obarva rdeče.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, prikazuje linija kroga preostalo toploto v pečici. Nižja kot je preostala toplota v pečici, temnejša postane linija kroga, na določeni točki pa popolnoma izgine.

Opomba: Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Zaslonski na dotik

Zaslonski na dotik so istočasno prikazi in upravljalni elementi. Kažejo, kaj lahko izberete v sklopu določene funkcije in kaj je že nastavljeno. Če želite izbrati funkcijo, preprosto pritisnite na polje z besedilom.

Rdeča, navpična črtica ob strani kaže, katero funkcijo ste izbrali. Pripadajoča vrednost je na zaslonu prikazana v ospredju.

Majhna, rdeča puščica ob strani polja z besedilom kaže, na katere funkcije se lahko pomaknete v smeri nazaj ali naprej.

Temperatura

Način gretja
4D-vroči zrak

Načini delovanja

Aparat nudi najrazličnejše načine delovanja, ki vam olajšajo upravljanje aparata.

Natančnejši opisi so vam na voljo v ustreznih poglavjih. S poljem **menu** odprete meni za načine delovanja.

Način delovanja	Uporaba
Načini gretja → "Upravljanje aparata" na strani 16	Različni, dovršeni načini gretja vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Pomoč → "Jedi" na strani 37	Ustrezne nastavitvene vrednosti so za veliko jedi že nastavljene.
Para → "Para" na strani 18	Različni, dovršeni načini gretja s paro vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Čiščenje → "Funkcija čiščenja" na strani 30	Za čiščenje so na voljo različne funkcije čiščenja: "Odstranjevanje vodnega kamna" in "Sušenje".
Osnovne nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 27	Osnovne nastavitve aparata lahko po želji prilagodite.

Načini gretja

Da boste vedno izbrali pravi način gretja za vašo jed, so vam tu na voljo informacije o razlikah in področjih uporabe.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 4D-vroči zrak *	30–250 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
 Zgornje/spodnje gretje *	30–250 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
 Vroč zrak Eco	30–250 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.
 Zgornje/spodnje gretje Eco	30–250 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi. Delujeta zgornji in spodnji grelnik. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.
 Žar s kroženjem zraka *	30–250 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklaplja in izklaplja grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtni vroč zrak okrog jedi.
 Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
 Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.
 Stopnja za pico	30–250 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
 Počasna peka	70–120 °C	Primerna za pazljivo in počasno peko že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno pri nižji temperaturi.
 Spodnji grelnik	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
 Hranjenje jedi toplih *	60–100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
 Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.

* Priprava s pomočjo pare je pri tem načinu gretja mogoča (delovanje le s polno posodo za vodo)

Predlagane vrednosti

Za vsak način gretja aparat predlaga temperaturo ali stopnjo. Te lahko prevzamete ali spremenite na posameznem območju.

Para

Da boste vedno izbrali pravi način gretja s paro za vašo jed, so vam tu na voljo informacije o razlikah in področjih uporabe.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 Kuhanje v sopari	30–100 °C	Za zelenjavo, ribe, priloge, odcejanje soka sadja in za blanširanje.
 Pogrevanje	80–180 °C	Za jedi in pekarske izdelke Pripravljene jedi bodo skrbno pogrete. Zaradi dovedene pare se jedi ne posušijo.
 Funkcija vzhajanja testa	30–50 °C	Za kvašeno in kislo testo Testno vzhaja veliko hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.
 Odtajevanje	30–60 °C	Za zelenjavo, meso, ribe in sadje Vlaga toploto nežno prenese na jedi. Jedi se ne izsušijo in deformirajo.

Dodatne informacije

V večini primerov vam aparat nudi opombe in dodatne informacije o pravkar izvedenem dejanju.

Pritisnite na polje i. Opomba se za nekaj sekund prikaže na prikazovalniku. Pri daljših opombah lahko s pomočjo upravljalnega obroča prelistate do konca.

Nekatere opombe se prikažejo samodejno, npr. za potrditev, kot poziv ali opozorilo.

Funkcije notranjega prostora

Funkcije v notranjosti pečice olajšajo obratovanje aparata. Tako se npr. notranjost v celoti razsvetli, hladilni ventilator pa varuje aparat pred pregrevanjem.

Opiranje vratc aparata

Če boste vratca aparata odprli med delovanjem, se bo to ustavilo. Ko zaprete vratca, aparat deluje naprej.

Osvetlitev notranjosti pečice

Če boste odprli vratca aparata, se bo vključila osvetlitev notranjost. Če so vratca odprta dlje kot pribl. 15 minut, se osvetlitev notranjosti spet izključi.

Pri večini načinov delovanja se osvetlitev notranjosti vključi takoj, ko zaženete obratovanje. Ko je delovanje zaključeno, se osvetlitev izključi.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vključi.

→ "Osnovne nastavitve" na strani 27

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vključi in izključi. Topel zrak odteka nad vratci.

Pozor!

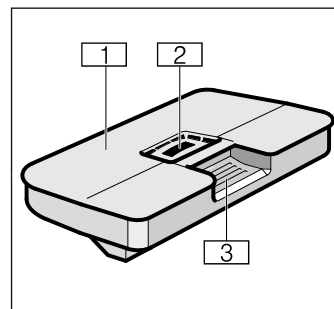
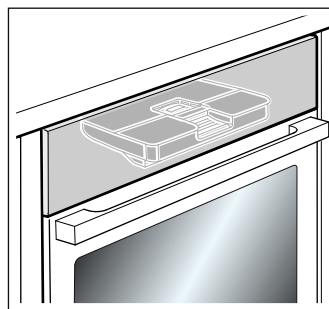
Ne prekrijte prezračevalne reže. Tako se namreč aparat lahko pregreje.

Da se po delovanju pečica čim hitreje ohladi, hladilni ventilator deluje naprej.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 27

Posoda za vodo

Aparat je opremljen s posodo za vodo. Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Za programe s paro z vodo napolnite posodo za vodo. → "Para" na strani 18



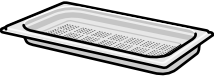
- 1 Pokrov posode za vodo
- 2 Odprtina za polnjenje
- 3 Ročaj za izvzemanje in vstavljanje posode za vodo



Vašemu aparatu je priložen raznolik pribor. Tukaj si lahko preberete informacije o priloženem priboru in njegovi pravilni uporabi.

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

	Rešetka Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
	Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.
	Univerzalni pekač 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. Pri delovanju s paro ga lahko uporabljate tudi kot posodo za prestrezanje vode, ki kaplja od jedi.
	Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikost S Za kuhanje zelenjave v sopari, za odcejanje soka jagodičevja in za odtajevanje.
	Pladenj za kuhanje s paro brez luknjic, velikost S Za pripravo riža, stročnic in žita.
	Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikost XL Za kuhanje večjih količin v sopari.
	Termometer za peko Omogoča natančno peko. Uporaba je opisana v ustreznem poglavju. → "Termometer za peko" na strani 22

Uporabljajte le originalni pribor. Ta je namreč posebej usklajen z vašim aparatom.

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

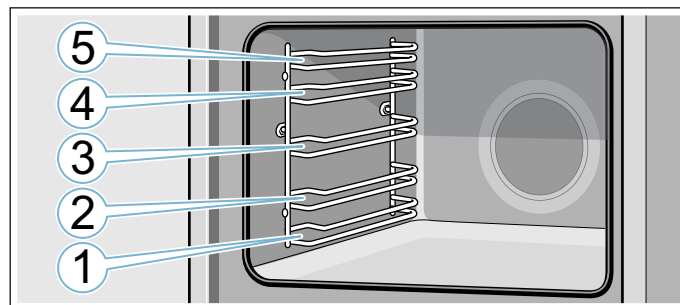
Opomba: Ko se pribor segreje, lahko spremeni obliko. To ne vpliva na delovanje. Ko se ponovno ohladi, deformacija izgine.

Opomba: Pladnje za kuhanje s paro lahko neomejeno uporabljate pri vseh načinih gretja s paro. Če nastavite druge načine gretja z visoko temperaturo, vzemite pladenj za kuhanje s paro iz pečice. Visoke temperature lahko povzročijo trajna obarvanja in deformacije pladnja za kuhanje s paro.

Vstavljanje pribora

V notranjosti pečice je 5 višin za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

Pri nekaterih aparatih je v notranjosti pečice najvišja višina označena s simbolom za žar.



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine.

Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se pribor pri tem prevrnil.

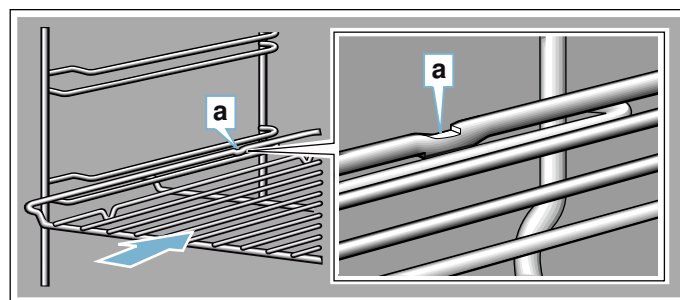
Opombe

- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost aparata tako, da se ne dotika vratc aparata.
- Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.

Funkcija mirovanja

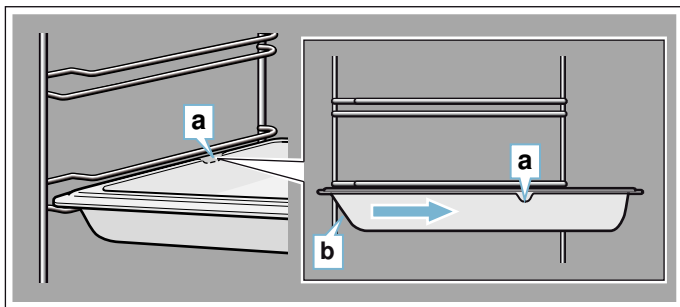
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

Ko vstavljate rešetko, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Odprta stran mora biti obrnjena v smeri proti vratcem, izboklina pa navzdol.



Ko vstavljate pekač, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Poševni del pribora **b** mora biti spredaj obrnjen proti vratcem aparata.

Primer na sliki: univerzalni pekač

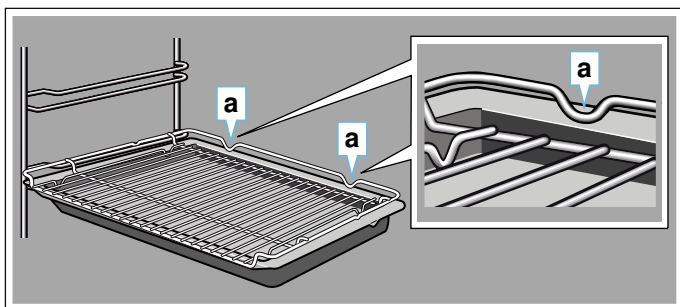


Kombiniranje pribora

Rešetko lahko vstavite istočasno z univerzalnim pekačem, da tako prestrežete tekočino, ki kaplja od jedi.

Pri vstavljanju rešetke pazite, da sta oba distančnika **a** na zadnjem robu. Ko vstavljate univerzalni pekač, naj bo rešetka nad zgornjim vodilom višine vstavljanja.

Primer na sliki: univerzalni pekač



Pladnjev za kuhanje s paro ne morete v pečico vstaviti le z rešetko.

Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali na spletu. Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete tudi v naših prospektih in na internetu.

Razpoložljivost in možnost naročanja prek spleta se razlikujeta glede na državo. Prosimo, preverite v prodajni dokumentaciji.

Opomba: Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 37

Dodatni pribor

Rešetka

Za posodo, modele za kolače in narastke ter za pečenke in meso za peko na žaru.

Univerzalni pekač

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljajte ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.

Plitvi pekač

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

Rešetka za pekač

Za meso, perutnino in ribe.

Vstavi se v univerzalni pekač za prestrezanje maščobe, ki kaplja, in mesnega soka.

Univerzalni pekač s prevleko, ki preprečuje prijemanje

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pecivo in pečenke se lažje ločijo od pekača.

Plitvi pekač s prevleko, ki preprečuje prijemanje

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

Pecivo se lažje loči od pekača.

Profesionalni pekač z vstavno rešetko

Za pripravo velikih količin.

Pokrov za profesionalni pekač

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalna posoda za peko.

Pekač za pico

Za pice in velike okrogle kolače.

Vstavek za pečenje na žaru

Za peko na žaru namesto rešetke ali kot zaščita proti brizganju. Uporabljajte ga le v univerzalnem pekaču.

Kamnita plošča za peko

Za doma pečen kruh, žemljice in pice s hrustljavim dnom.

Kamnito ploščo za peko je treba vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.

Steklen pekač (5,1 l)

Za pražene jedi in narastke.

Posebno primeren za način delovanja „Jedi“.

Steklena posoda

Za velike pečenke, sočne kolače in narastke.

Posoda za soparjenje, perforirana, velikost XL

Za soparjenje večjih količin.

Posoda za soparjenje, perforirana, velikost S

Za soparjenje zelenjave, za odcejanje soka jagodičevja in za odtajanje.

Posoda za soparjenje, neperforirana, velikost S

Za pripravo riža, stročnic in žitaric.

Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost S

Za soparjenje in serviranje mesa, rib in zelenjave.

Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost L

Za soparjenje in serviranje mesa, rib in zelenjave.

Izvlačni sistem, enojni

Z izvlečnimi vodili na ravni 2 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.

Izvlačni sistem, trojni

Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.

Okrasne letve

Za prekritje polic pohišva in osnovne plošče aparata.

Pred prvo uporabo

Preden boste lahko vaš nov aparat uporabili, morate določiti nekatere nastavitve. Poleg tega očistite notranjost aparata in pribor.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo se pri vodovodnem podjetju pozanimajte, kakšna je trdota vode v vodovodu.

Da vas lahko aparat zanesljivo spomni na naslednje odstranjevanje vodnega kamna, morate pravilno nastaviti trdoto vode.

Pozor!

- Poškodbe aparata zaradi uporabe neustreznih tekočin.
Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin.
Uporabljajte izključno svežo, hladno vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.
- Možne so motnje v delovanju pri uporabi filtrirane ali demineralizirane vode.
Čeprav je rezervoar za vodo poln, aparat lahko zahteva, da dolijete vodo, ali pa se delovanje s paro po pribl. 2 minutah prekine.
V tem primeru filtrirani ali demineralizirani vodi dodajte ustekleničeno negazirano mineralno vodo v razmerju 1 proti 1.

Opombe

- Če je v vodi veliko apnenca, priporočamo uporabo zmehčane vode.
- Če uporabljate izključno zmehčano vodo, lahko trdoto vode nastavite na „zmehčana“.
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite trdoto vode na „4 zelo trda“.
- Če uporabljate mineralno vodo, mora biti negazirana.

Trdota vode	Nastavitev
0	00 zmehčana
1 (do 1,3 mmol/l)	01 mehka
2 (1,3–2,5 mmol/l)	02 srednja
3 (2,5–3,8 mmol/l)	03 trda
4 (nad 3,8 mmol/l)	04 zelo trda

Prvi zagon

Po priključitvi na električno ali izpadu električne energije se na prikazovalniku prikažejo nastavitve za prvi zagon. Preden se bo poziv prikazal, lahko preteče nekaj sekund.

Opomba: Te nastavitve lahko vedno spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 27

Nastavitev jezika

Najprej se pojavi jezik. Aparat je tovarniško nastavljen na nemščino.

1. Z upravljalnim obročem nastavite zelen jezik.
2. Za potrditev pritisnite na naslednje polje z besedilom.
Prikaže se naslednja nastavitve.

Nastavitev ure

Ura začne teči pri 12.00.

1. Pritisnite na polje z besedilom "Čas".
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas.
3. Za potrditev pritisnite na naslednje polje z besedilom.
Prikaže se naslednja nastavitve.

Nastavitev trdote vode

Tovarniško je nastavljena trdota vode "zelo trda".

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trdoto vode.
2. Za potrditev pritisnite na polje z besedilom "Končaj nastavitve".

Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen.

Če aparata ne potrebujete, ga izključite s tipko on/off ①.

Kalibracija aparata in čiščenje pečice

Temperatura vrelišča vode je odvisna od zračnega pritiska. Pri kalibraciji se aparat nastavi na tlačne razmere mesta postavitve. To je med prvim kuhanjem v sopari izvedeno samodejno. Pri kuhanju nastane veliko pare.

Priprava za kalibracijo

1. Iz pečice vzemite pribor.
2. Iz notranjosti pečice odstranite ostanke embalaže, kot so npr. delčki stiropora.
3. Pred kalibracijo očistite gladke površine v notranjosti z mehko, vlažno krpo.

Kalibracija aparata in čiščenje pečice

Opombe

- Kalibracijo je mogoče zagnati le, ko je pečica mrzla (sobna temperatura).
- Med kalibracijo ne odpirajte vratc aparata. V tem primeru se kalibracija prekine.

1. S tipko on/off ① aparat vklopite.
2. Napolnite posodo za vodo.
3. Nastavite naveden način gretja, temperaturo in trajanje kalibracije ter zaženite aparat.

Nastavitve	
Način gretja	Kuhanje v sopari
Temperatura	100 °C
Trajanje	30 minut

4. Po kalibraciji izvedite segrevanje.

Pozor!

Poškodbe emajla

Če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.

5. Posušite dno pečice.

6. Nastavite naveden način gretja in temperaturo za segrevanje ter zaženite aparat.

Segrevanje	
Način gretja	Zgornje/spodnje gretje
Temperatura	240 °C
Trajanje	30 minut

7. Dokler se aparat segreva, zračite kuhinjo.

8. Po navedenem trajanju zaustavite delovanje pečice. S tipko on/off ① aparat izklopite.

9. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.

10. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.

11. Izpraznite posodo za vodo in posušite notranjost pečice.

Opombe

- Da se aparat po prestavitvi prilagodi na novo mesto postavitve, ponastavite aparat na tovarniške nastavitve. Ponovite prvi zagon in kalibracijo.
- Aparat shrani nastavitve kalibracije tudi pri izpadu električnega toka ali izklopu iz omrežja. Kalibracije ni treba ponoviti.

Čiščenje pribora

Temeljito očistite pribor z milnico in vlažno krpo ali mehko krtačo.



Upravljanje aparata

Upravljalne elemente in njihove načine delovanja ste že spoznali. Zdaj vam bomo razložili, kako lahko svoj aparat nastavite. Izvedeli boste, kaj se dogaja ob vklopu in izklopu in kako lahko nastavite načine delovanja.

Vklop in izklop aparata

Preden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

Opomba: Otroško varovalo in alarm je mogoče nastaviti tudi, ko je aparat izključen. Določeni prikazi in napotki na zaslonu, npr. preostala toplota v pečici, ostanejo vidni tudi, ko je aparat izključen.

Če aparata ne potrebujete, ga izključite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izključi.

Vklop aparata

S tipko on/off ① aparat vklopite.

Na zaslonu se prikaže Boschev logotip in nato izbirni seznam načinov gretja.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kateri način delovanja se bo prikazal po vklopu aparata.
→ "Osnovne nastavitve" na strani 27

Izklop aparata

S tipko on/off ① aparat izklopite.

Če v tem trenutku deluje kakšna funkcija, bo ta prekinjena.

Na zaslonu se prikaže čas ali po potrebi prikaz preostale toplote.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali bo ura pri izklopljenem aparatu prikazana ali ne.
→ "Osnovne nastavitve" na strani 27

Vklop delovanja

Vsako delovanje morate zagnati s tipko start/stop ▷.

Po zagonu se na zaslonu poleg nastavitve prikaže prikaz časa. Prikazeta se tudi linija kroga in linija segrevanja.

Zaustavitev delovanja

S tipko start/stop ▷ lahko delovanje prekinete in ponovno sprožite.

Če držite tipko start/stop ▷ pritisnjeno pribl. 3 sekunde, se delovanje v celoti zaustavi, nastavitve pa se ponastavijo.

Opomba: Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko hladilni ventilator še naprej obratuje.

Nastavitev načina delovanja

Po vklopu aparata se prikaže nastavljen predlog za način delovanja.

Če želite nastaviti drug način delovanja, to storite s pomočjo menija. Natančnejši opisi posameznih načinov delovanja so vam na voljo v ustreznih poglavjih.

V osnovi velja:

1. Pritisnite na ustrezno polje z besedilom.
V ospredju je prikazana funkcija.
2. Z upravljalnim obročem spremenite izbiro v ospredju.
3. Če je treba, opravite dodatne nastavitve.
Za to pritisnite na ustrezno polje z besedilom in spremenite vrednost z upravljalnim obročem.
4. Zaženite s tipko start/stop ▷.

Aparat začne z delovanjem.

Nastavitev načina gretja in temperature

Če ni izbran način delovanja "Načini gretja", v meniju pritisnite na polje z besedilom "Načini gretja". Izbirni seznam načinov gretja se pojavi na zaslonih na dotik.

Primer na sliki: vroči zrak Eco  pri 195 °C.

1. Pritisnite na polje z besedilom zelenega načina gretja. Po potrebi lahko z vrtljivim izbirnim gumbom preletite izbirni seznam.



Temperatura je v ospredju in v beli barvi.

2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.



3. Zaženite s tipko start/stop ▷.
Čas na zaslonu prikazuje, kako dolgo aparat že deluje.



Aparat se začne segrevati.

Ko je jed pripravljena, aparat izklopite s tipko on/off ①.

Opomba: Aparat omogoča tudi nastavitev trajanja in konca delovanja. → "Časovne funkcije" na strani 24

Spreminjanje

Po zagonu ostane temperatura v ospredju. Ko premaknete upravljalni obroč, bo temperatura neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop ▷ in pritisnite na polje z besedilom načina gretja. Prikaže se izbirni seznam. Pritisnite na zelen način gretja. Na zaslonu se za zelen način gretja prikaže predlagana temperatura.

Opomba: Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

Hitro segrevanje

Če vključite hitro segrevanje, lahko pri nekaterih načinih gretja skrajšate čas segrevanja.

Primerni načini gretja za hitro segrevanje so:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornji/spodnji grelnik

Da boste dosegli enakomeren učinek priprave, vstavite jed in pribor v pečico šele, ko je hitro segrevanje zaključeno.

Nastavitev

Upošteвайте primeren način delovanja in nastavljeno temperaturo, ki naj znaša najmanj 100 °C. V nasprotnem primeru ni mogoče vključiti hitrega segrevanja.

1. Nastavite načina gretja in temperaturo.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Hitro segrevanje". V polju z besedilom je napisano "vklop". Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

Ko je funkcija hitrega segrevanja končana, se zasliši signal, na zaslonu pa se prikaže navodilo. V polju z besedilom je napisano "izklop". Vstavite jed v pečico.

Opomba: Časovna funkcija "Trajanje" se zažene istočasno s hitrim segrevanjem. Trajanje nastavite šele, ko je funkcija hitrega segrevanja končana.

Prekinitev

Če želite prekiniti hitro segrevanje, ponovno pritisnite na polje z besedilom "Hitro segrevanje". V polju z besedilom je napisano "izklop".



Jedi lahko še posebej skrbno pripravljate s pomočjo pare. Pri nekaterih načinih gretja lahko jedi pripravljate s pomočjo sopare. Poleg tega so vam na voljo še načini gretja "Stopnja priprave", "Stopnja odtajevanja" in "Pogrevanje".

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

Zvoki

Črpalka

Med delovanjem in po izklopu je slišno brnenje. Zvok je posledica preverjanja delovanja črpalke. Gre za normalen zvok, ki je povezan z delovanjem.

Plošča

Med odpiranjem upravljalne plošče je slišati brnenje ali klikanje. Zvok nastaja zaradi premikanja upravljalne plošče navzven. Takšen zvok je normalen.

Kuhanje v sopari

Pri kuhanju s soparo vroča para obkroži jedi in poskrbi, da živila ne izgubijo hranljivih snovi. Pri tem načinu priprave se ohranijo oblika, barva in značilna aroma jedi.

Opomba: Ko se posoda za vodo med kuhanjem s paro izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
Opomba: Kuhanje v sopari vključite le, ko je notranost aparata povsem ohlajena (sobna temperatura).
2. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
3. Pritisnite na polje z besedilom "Sopara".
4. Pritisnite na polje z besedilom "Kuhanje v sopari".
V ospredju je prikazana temperatura.
5. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
6. Pritisnite na polje "Trajanje" in nastavite čas trajanja.
Opomba: Pri načinih priprave s paro je treba vedno določiti čas trajanja.
7. Zaženite s tipko start/stop .

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se zasliši signal. Aparat preneha greti. Na prikazovalniku je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Ko je jed pripravljena, izključite aparat s tipko on/off .

Spreminjanje

Nastavitve lahko spreminjate na že poznan način:

Če želite spremeniti temperaturo ali trajanje, pritisnite na ustrezno polje z besedilom in opravite spremembe z vrtljivim izbirnim gumbom. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop .

Priprava več jedi hkrati

V pari lahko istočasno pripravljate cele menije, ne da bi se okus prenesel na druge jedi. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 39

Peka v sopari – priprava jedi s pomočjo pare

Pri pripravi jedi s pomočjo pare se med delovanjem aparata v različnih razmikih in stopnjah v pečico dovaja para. Tako je dosežen boljši rezultat priprave.

Jed

- dobi hrustljivo skorjo
- dobi svetlečo površino
- je znotraj sočna in mehka
- se le minimalno skrči

Želena kombinacija načina gretja in intenzitete pare nastavite sami. Za izbiro primerne načina gretja in intenzitete pare lahko uporabite razpredelnico ali izberete program.

Stopnje pare

Za dovod pare so vam na voljo različne stopnje:

Intenziteta	Stopnja
nizka	01
srednje	02
trda	03

Primerni načini gretja

Pri naslednjih načinih gretja lahko priključite paro:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Hranjenje jedi na toplem

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
 2. Nastavite način gretja in temperaturo.
 3. Pritisnite na polje z besedilom "Dovod pare".
Na zaslonu je stopnja pare prikazana v beli barvi in v ospredju.
 4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite stopnjo pare.
 5. Zaženite s tipko start/stop .
- Aparat se začne segrevati.

Opomba: Če v posodi za vodo med delovanjem s pomočjo pare zmanjka vode, se na zaslonu pojavi poziv za napolnitev posode za vodo. Delovanje se nadaljuje brez dovoda pare.

Spremembe in prekinitev

Za spremembo stopnje pare, pritisnite na polje z besedilom "Stopnja pare". Stopnja pare je prikazana v beli barvi v ospredju in jo lahko spremenite z vrtljivim izbirnim gumbom. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite prekiniti pomoč pare, nastavite "Dovod pare" na "0".

Opomba: Delovanje se nadaljuje brez dovoda pare.

Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje  lahko že pripravljene jedi skrbno pogrežete ali hrustljivo zapečete pekarske izdelke prejšnjega dne. Para se samodejno priključi.

Opomba: Če se posoda za vodo med delovanjem "Pogrevanje" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
2. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
3. Pritisnite na polje z besedilom "Para".
4. Pritisnite na polje z besedilom "Pogrevanje".
Temperatura je v ospredju.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
6. Pritisnite na polje z besedilom "Trajanje" in nastavite trajanje.
Opomba: Pri načinih gretja s paro je vedno zahtevano trajanje.
7. Zaženite s tipko start/stop .
Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off .

Spreminjanje

Nastavitve lahko spreminjate na že poznan način:

Če želite spremeniti temperaturo ali trajanje, pritisnite na ustrezno polje z besedilom in opravite spremembe z vrtljivim izbirnim gumbom. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop .

Funkcija vzhajanja testa

Z načinom gretja "Funkcija vzhajanja testa  kvašeno testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne izsuši.

Za izbiro ustrezne nastavitve uporabite navedbe v razpredelnici. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 39

Opomba: Če se posoda za vodo med delovanjem funkcije vzhajanja testa izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
Opomba: Funkcijo vzhajanja testa vklopite le, ko je notranjost aparata popolnoma ohlajena (sobna temperatura).
2. Pritisnite na polje **menu**.
3. Pritisnite na polje z besedilom "Para".
4. Pritisnite na polje z besedilom "Funkcija vzhajanja testa".
Temperatura je v ospredju.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
6. Pritisnite na polje z besedilom "Trajanje" in nastavite trajanje.
Opomba: Pri načinih gretja s paro je vedno zahtevano trajanje.
7. Zaženite s tipko start/stop .
Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off .

Spreminjanje

Nastavitve lahko spreminjate na že poznan način:

Če želite spremeniti temperaturo ali trajanje, pritisnite na ustrezno polje z besedilom in opravite spremembe z vrtljivim izbirnim gumbom. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop .

Odtajevanje

Uporabite način gretja "Odtajevanje  za odtajevanje zamrznjenih in globoko zamrznjenih izdelkov.

Opomba: Če se posoda za vodo med delovanjem "Odtajevanje" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
2. Pritisnite na polje **menu**.
3. Pritisnite na polje z besedilom "Para".
4. Pritisnite na polje z besedilom "Odtajevanje".
Temperatura je v ospredju.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
6. Pritisnite na polje z besedilom "Trajanje" in nastavite trajanje.
Opomba: Pri načinih gretja s paro je vedno zahtevano trajanje.
7. Zaženite s tipko start/stop .
Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off .

Spreminjanje

Nastavitve lahko spreminjate na že poznan način:

Če želite spremeniti temperaturo ali trajanje, pritisnite na ustrezno polje z besedilom in opravite spremembe z vrtljivim izbirnim gumbom. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop ▢.

Polnjenje posode za vodo

Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Preden zaženete program s paro, odprite upravljalno ploščo in posodo za vodo napolnite z vodo.

Prepričajte se, da ste območje trdote vode pravilno nastavili. → "Osnovne nastavitve" na strani 27

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi. V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Vroče površine (izgorevanje) lahko povzročijo, da se para gorljivih tekočin v pečici vžge. Vratca aparata lahko razpokajo. Uhajajo lahko vroča para in plameni.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem aparata se lahko posoda za vodo segreje. Ko aparat preneha delovati, počakajte, da se posoda za vodo ohladi. Posodo za vodo izvezemite iz odprtine za posodo.

Pozor!

Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Pozor!

Možne so motnje v delovanju pri uporabi filtrirane ali demineralizirane vode.

Čeprav je rezervoar za vodo poln, aparat lahko zahteva, da dolijete vodo, ali pa se delovanje s paro po pribl. 2 minutah prekine.

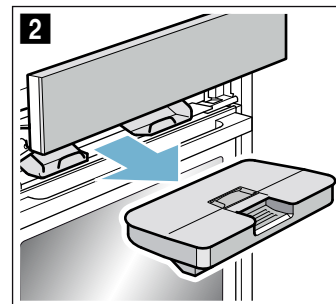
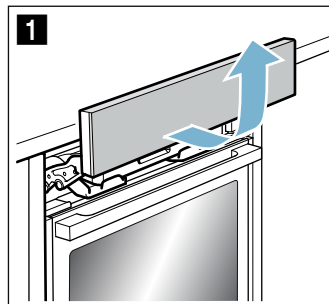
V tem primeru filtrirani ali demineralizirani vodi dodajte ustekleničeno negazirano mineralno vodo v razmerju 1 proti 1.

Opombe

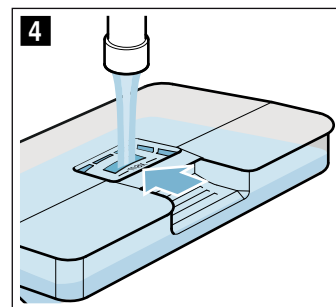
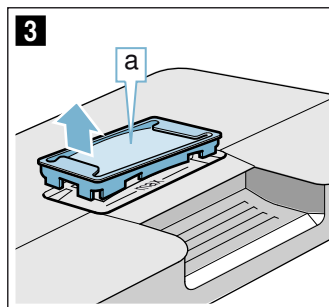
- Če vaša voda vsebuje veliko vodnega kamna, priporočamo, da uporabljate zmehčano vodo.
- Če uporabljate le zmehčano vodo, lahko nastavite območje trdote vode na "zmehčana".
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite območje trdote vode na "4 zelo trda".
- Če že uporabljate mineralno vodo, potem uporabljajte mineralno vodo brez ogljikove kisline.

1. Pritisnite na polje ☰.
Upravljalna plošča se samodejno premakne naprej.
2. Upravljalno ploščo z obema rokama povlecite naprej in jo nato potisnite navzgor, da se zaskoči (slika 1).

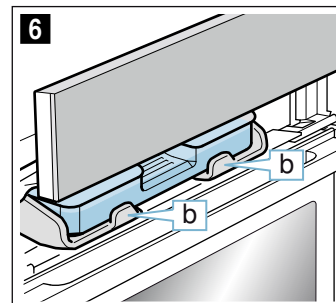
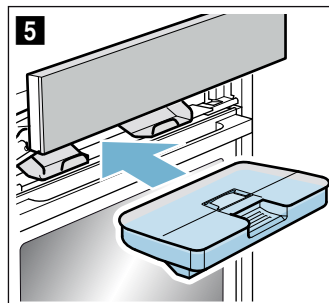
3. Rezervoar za vodo privzdignite in izvezemite iz odprtine za rezervoar (slika 2).



4. Pokrov pritisnite navzdol vzdolž tesnila, da iz rezervoarja za vodo ne more iztekati voda.
5. Snemite pokrov **a** (slika 3).
6. Rezervoar za vodo napolnite z mrzlo vodo do oznake "max" (slika 4).



7. Pokrov **a** znova namestite v odprtino na rezervoarju za vodo.
8. Vstavite napolnjen rezervoar za vodo (slika 5). Rezervoar za vodo se mora zaskočiti za obema držaloma **b** (slika 6).



9. Upravljalno ploščo počasi potisnite navzdol in jo nato pritisnite nazaj, da jo povsem zaprete. Rezervoar za vodo je napolnjen. Vključite lahko načine delovanja s paro.

Naknadno polnjenje posode za vodo

Opombe

- Delovanja s pomočjo pare se nadaljujejo brez dovoda pare.
- Če se posoda za vodo med delovanjem "Kuhanje v sopari", "Pogrevanje", "Funkcija vzhajanja testa" ali "Odtajevanje" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Izvezemite posodo za vodo in vanjo dotočite vodo.
3. Ponovno namestite napolnjeno posodo za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

Po vsakem delovanju s paro

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.

Pozor!

Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.

Po vsakem delovanju s paro se preostala voda izčrpa nazaj v posodo za vodo. Nato izpraznite in osušite posodo za vodo. V pečici ostane vlaga. Notranjost pečice lahko osušite na roko ali pa uporabite način delovanja "Sušenje".

Opombe

- Po izklopu aparata polje  sveti nekoliko dlje, da vas opomni na to, da morate izprazniti posodo za vodo.
- Madeže vodnega kamna odstranite s krpo, ki ste jo natrli s kisom, nato obrišite površine s čisto vodo in jih osušite z mehko krpo.

Praznjenje posode za vodo

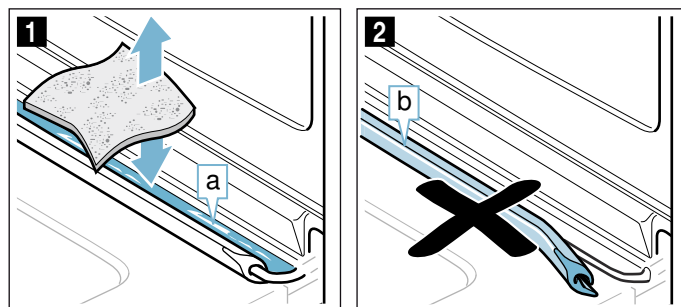
Pozor!

- Posode za vodo ne sušite v vroči pečici. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.
- Posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.

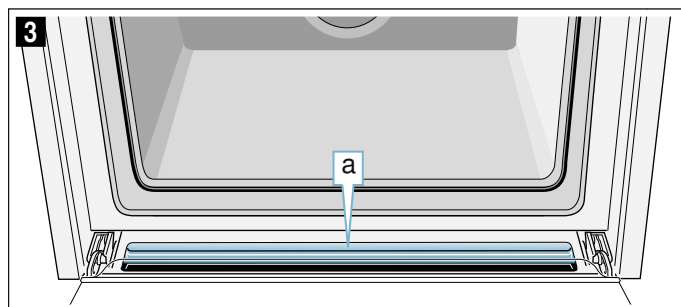
1. Odprite upravljano ploščo.
2. Odstranite rezervoar za vodo.
3. Previdno odstranite pokrov rezervoarja za vodo.
4. Izpraznite rezervoar za vodo, očistite ga s sredstvom za pomivanje in ga temeljito sperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.
7. Pustite pokrov odprt, da se posuši.
8. Namestite in pritisnite pokrov na rezervoar za vodo.
9. Ponovno namestite napolnjen rezervoar za vodo in zaprite upravljano ploščo.

Sušenje odkapnega žleba

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odprite vrata aparata.
3. Vodo v vodnem prestrezniku **a** popivnajte z gobasto krpo in jo previdno pobrišite (slika **1**). Pri brisanju pazite, da se tesnilo **b** ne sname z vodnega prestreznika (slika **2**).



Vodni prestreznik **a** je pod prostorom za peko (slika **3**).



Opomba: Če se tesnilo sname, odstranite vrata aparata in tesnilo znova pritrdite na vodni prestreznik. → "Vratca aparata" na strani 32

Zagon sušenja

Pri sušenju se pečica segreje, tako da se vlaga v pečici spremeni v paro. Zatem odprite vratca aparata, da para uide iz pečice.

Pozor!

Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Večjo umazanijo v pečici takoj odstranite in pobrišite vlago z dna notranjosti aparata.
3. Po potrebi s tipko on/off  vključite aparat.
4. Pritisnite na polje **menu**. Prikaže se izbor načinov delovanja.
5. Pritisnite na polje z besedilom "Čiščenje".
6. Pritisnite na polje z besedilom "Sušenje". Prikaže se trajanje. Trajanja ni mogoče spremeniti.
7. Zaženite s tipko start/stop . Sušenje se zažene in samodejno konča po 10 minutah.
8. Odprite vratca aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da se vlažnost v pečici posuši.

Ročno sušenje notranjosti pečice

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odstranite umazanijo iz notranjosti pečice.
3. Notranjost pečice s čistilno gobico obrišite do suhega.
4. Vratca aparata pustite odprta 1 uro, da se pečica popolnoma posuši.

Termometer za peko

Termometer za peko vam omogoča natančno pripravo jedi. Meri temperaturo v notranjosti živil. Kakor hitro je nastavljena temperatura dosežena, se aparat samodejno izključi.

Načini gretja

Vsi načini gretja niso primerni za pripravo jedi s termometrom za peko.

Če v notranjosti aparata uporabljate termometer za peko, so vam na voljo naslednji načini gretja.

	4D-vroči zrak
	Zgornje/spodnje gretje
	Vroči zrak Eco
	Zgornje/spodnje gretje Eco
	Žar s kroženjem zraka
	Stopnja za pico
	Kuhanje v sopari
	Pogrevanje

Opombe

- Termometer za peko meri temperaturo v notranjosti živil med 30 °C in 99 °C.
- Uporabljajte le priloženi termometer za peko. Kot nadomestni del ga lahko dokupite pri servisni službi.
- Po uporabi termometer za peko vedno odstranite iz notranjosti pečice. Ne shranjujte ga v pečici.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

Če uporabljate napačen termometer za peko, se lahko poškoduje izolacija pečice. Uporabljajte le termometer za peko, ki je namenjen za uporabo v tej pečici.

Temperatura v pečici

Temperaturo nastavite na največ 250 °C, da se termometer za peko ne poškoduje.

Nastavljena temperatura v pečici mora biti najmanj 10 °C višja od nastavljene temperature sredice.

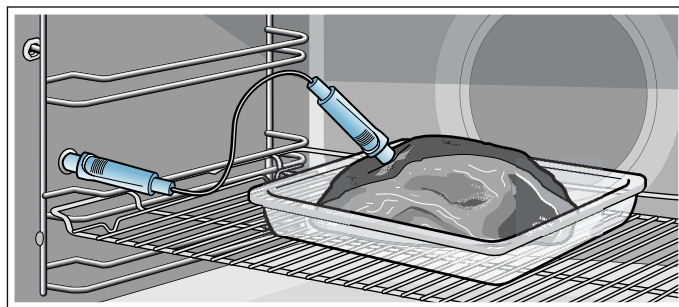
Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate

Še preden vstavite hrano v pečico, vstavite termometer za peko v jed, ki jo pripravljate.

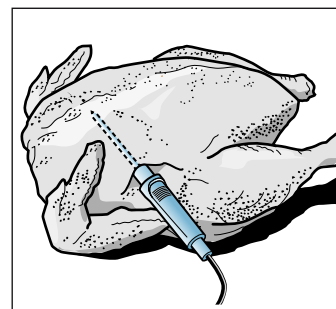
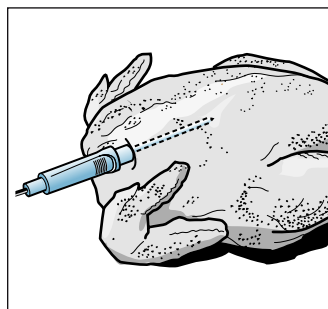
Termometer za peko ima tri merilne točke. Pazite, da je srednja merilna točka v hrani.

Meso: v večje kose vstavite termometer za peko od zgoraj poševno navzdol do prislona.

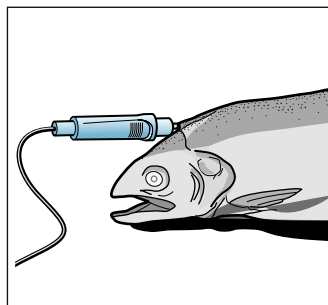
V tanjše kose pa s strani na najdebelejšem mestu.



Perutnina: termometer za peko vstavite v najdebelejše mesto na prsih do prislona. Glede na obliko kosa perutnine vstavite termometer vzdolžno ali počez. Nato obrnite perutnino in jo položite na rešetko, tako da so prsi obrnjene navzdol.



Ribe: termometer za peko vstavite za glavo, in sicer v smeri srednje kosti do prislona. Celo ribo položite na rešetko v "položaj plavanja", pri tem pa si pomagajte s polovico krompirja.



Obračanje živil: Če želite živilo obrniti, ne odklopite termometra za peko. Ko živilo obrnete, preverite pravilen položaj termometra za peko v živilu.

Če termometer za peko odklopite med delovanjem aparata, se vse nastavitve ponastavijo in jih je treba ponovno nastaviti.

Pozor!

Ne priščipnite kabla termometra za peko. Razdalja med grelnikom žara in termometrom za peko mora znašati nekaj centimetrov, da prevelika vročina ne poškoduje termometra za peko. Meso lahko med pripravo nabrekne.

Nastavitev temperature sredice

Termometer za peko mora biti vključen v pušo, ki je na levi strani pečice.

Načini gretja

1. Pritisnite na polje z besedilom **želenega načina gretja**.
Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo v pečici prikazana v beli barvi in v ospredju.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo v pečici.
3. Pritisnite na polje z besedilom "Temperatura sredice".
Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo sredice prikazana v beli barvi in v ospredju.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo sredice.
5. Zaženite s tipko start/stop .
Čas na zaslonu prikazuje, kako dolgo aparat že deluje.

Aparat se začne segrevati.

Kuhanje v sopari

1. Pritisnite na polje **menu**.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Para".
3. Pritisnite na polje z besedilom **želenega načina gretja**.
Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo v pečici prikazana v beli barvi in v ospredju.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo v pečici.
5. Pritisnite na polje z besedilom "Temperatura sredice".
Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo sredice prikazana v beli barvi in v ospredju.
6. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo sredice.
7. Zaženite s tipko start/stop .
Čas na zaslonu prikazuje, kako dolgo aparat že deluje.

Aparat se začne segrevati.

Pomoč

1. Pritisnite na polje **menu**.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Pomoč".
3. Pritisnite na polje z besedilom **želene kategorije**.
4. Pritisnite na polje z besedilom **želene jedi**.
5. Pritisnite na polje z besedilom **želene pripravljene jedi**.
6. Po potrebi pritisnite na polje z besedilom "Prilagoditev".
Z vrtljivim izbirnim gumbom prilagodite temperaturo v pečici ali pritisnite na polje z besedilom "Temperatura sredice".
Z vrtljivim izbirnim gumbom prilagodite temperaturo sredice.
7. Zaženite s tipko start/stop .
Čas na zaslonu prikazuje, kako dolgo aparat že deluje.

Aparat se začne segrevati.

Na zaslonu je temperatura sredice prikazana v beli barvi in v ospredju, levo je prikazana trenutna, desno pa nastavljena temperatura, npr. "80 | 80 °C". Linija

segrevanja se prav tako navezuje na temperaturo sredice.

Ko je temperatura sredice jedi dosežena, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je trenutna temperatura sredice enaka nastavljeni temperaturi, npr. "80 | 80 °C". Odštevalnik časa se ustavi.

Aparat izključite s tipko on/off  in iz puše izvlecite termometer za peko.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Notranjost aparata, pribor in termometer za peko se zelo segrejejo. Vroč pribor in termometer za peko iz pečice vedno vzemite s kuhinjskimi rokavicami.

Spreminjanje

Po zagonu je v ospredju prikazana temperatura sredice. Ko premaknete upravljalni obroč, bo temperatura sredice neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti temperaturo v pečici, prej pritisnite na polje z besedilom "Temperatura".

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop .

Opomba: Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

Prekinitev

Za prekinitev termometer za peko povlecite iz puše in mesa. S tipko start/stop  lahko nadaljujete s pripravo brez termometra za peko.

Temperatura sredice različnih živil

Ne pripravljajte jedi, ki so bile globoko zamrznjene. Navedbe v razpredelnici služijo le kot informativne vrednosti. Odvisne so od kakovosti in sestave živil.

Na koncu navodil za uporabo so vam na voljo izčrpane informacije o načinu gretja in temperaturi.

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 39

Živila	Temperatura sredice v °C
Perutnina	
Piščanec	80–85
Piščanje prsi	75–80
Raca	80–85
Račje prsi, roza	55–60
Puran	80–85
Puranje prsi	80–85
Gos	80–90
Svinjina	
Svinjski vrat	85–90
Svinjski file, roza	62–70
Svinjski hrbet, prepečen	72–80
Govedina	
Goveji file ali rostbif, angleški način	45–52

Živila	Temperatura sredice v °C
Goveji file ali rostbif, roza	55–62
Goveji file ali rostbif, prepečen	65–75
Teletina	
Telečja pečenka ali pleče, pusto	75–80
Telečja pečenka, pleče	75–80
Telečja krača	85–90
Jagnjetina	
Jagnječje stegno, roza	60–65
Jagnječje stegno, prepečeno	70–80
Jagnječji hrbet, roza	55–60
Riba	
Cela riba	65–70
Ribji file	60–65
Drugo	
Pečenka iz mletega mesa, vse vrste mesa	80–90
Segrevanje, pogrevanje jedi	65–75

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

Časovna funkcija	Uporaba
 Trajanje	Ko se nastavljeno trajanje izteče, aparat samodejno prekine delovanje.
 Konec	Vnesite trajanje in zelen čas konca priprave. Aparat se samodejno zažene, tako da je delovanje končano ob zelenem času.
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od delovanja aparata in drugih časovnih funkcij. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi in izključi samodejno.

Funkciji "Trajanje" in "Konec" lahko po nastavitvi delovanja prikličete s pomočjo zaslonov na dotik. Alarm ima lastno polje . Mogoče ga je nastaviti kadar koli.

Po izteku trajanja ali časa alarma se oglasi signal. Signal lahko predčasno izključite tako, da pritisnete na polje ali zaslon na dotik.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite dolžino signala. → "Osnovne nastavitve" na strani 27

Nastavitev trajanja

Čas priprave za jed lahko nastavite na aparatu. Tako ne bo po pomoti prišlo do prekoračitve časa priprave. Prav tako vam ni treba prenehati z opravljanjem drugih nalog, da bi upravljali aparat.

Nastavitev

Glede na to, v katero smer najprej vrtite vrtljivi izbirni gumb, se trajanje prične pri predlagani vrednosti: levo 10 minut, desno 30 minut.

Trajanje do ene ure je mogoče nastaviti v korakih po eno minuto, zatem v korakih po 5 minut.

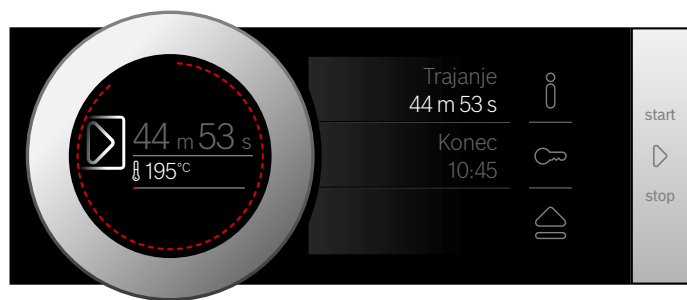
Maksimalno je mogoče nastaviti 23 ur in 59 minut.

Primer na sliki: ura je 10.00, trajanje je 45 minut.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Trajanje".
Na zaslonu je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.
Čas konca priprave se bo samodejno preračunal.



4. Zaženite s tipko start/stop . Trajanje se začne odštevati.



Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

S poljem z besedilom "Trajanje" lahko ponovno nastavite trajanje ali pa s tipko start/stop  ponovno sprožite delovanje brez trajanja.

Ko je jed pripravljena, aparat izklopite s tipko on/off .

Spremembe in prekinitve

Za spremembo trajanja pritisnite na polje z besedilom "Trajanje". Trajanje je prikazano v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite prekiniti trajanje, ga ponovno nastavite na nič. Ko so nastavitve shranjene, aparat deluje naprej brez trajanja.

Nastavitev konca

Čas, ob katerem se trajanje konča, lahko zamaknete. Tako lahko na primer jutraj vstavite jed v pečico, pri čemer nastavite trajanje tako, da je jed končana opoldne.

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, saj se lahko pokvari.
- Če se je delovanje že začelo, ne nastavljajte konca. Rezultat peke ne bi bil več ustrezen.

Nastavitev

Konec trajanja je mogoče premakniti nazaj za maksimalno 23 ur in 59 minut.

Primer na sliki: ura je 10.00, trajanje je nastavljeno na 45 minut in jed naj bi bila pripravljena ob 12.00.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Nastavite trajanje.
3. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Konec".
Na zaslonu je preračunan končni čas prikazan v beli barvi in v ospredju.

4. Z vrtljivim izbirnim gumbom zamaknite končni čas.



5. Zaženite s tipko start/stop . Na zaslonu je prikazan čas, ob katerem se aparat zažene.



Aparat je v stanju pripravljenosti. Ko se aparat zažene, se na zaslonu začne odštevati trajanje.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

S poljem z besedilom "Trajanje" lahko ponovno nastavite trajanje ali pa s tipko start/stop  ponovno sprožite delovanje brez trajanja.

Ko je jed pripravljena, aparat izklopite s tipko on/off .

Spremembe in prekinitve

Po zagonu časa konca priprave ni več mogoče spreminjati.

Če želite trajanje in konec spremeniti, prekinite delovanje s tipko start/stop . Delovanje se lahko nadaljuje brez trajanja in konca.

Nastavitev alarma

Alarm deluje vzporedno z drugimi nastavitvami. Nastavite ga lahko vedno, tudi kadar je aparat izključen. Ima svoj zvočni signal, tako da boste slišali, ali je potekel čas trajanja ali pa se oglašča alarm.

Nastavitev

Čas alarma se vedno začne z nič minutami.

Višja kot je vrednost, večji so časovni koraki nastavljanja.

Nastavite lahko največ 24 ur.

1. Pritisnite na polje . Simbol sveti rdeče. Na zaslonu je čas alarma prikazan v beli barvi in v ospredju.
2. Z upravljalnim obročem nastavite čas alarma.
3. Zaženite s poljem .

Opomba: Po nekaj sekundah se alarm samodejno zažene.

Čas alarma se odšteva.

Alarm ostane viden na zaslonu, ko je aparat izključen. Če aparat deluje, so nastavitve tega delovanja prikazane v ospredju. Če pritisnete na polje , se za nekaj sekund prikaže čas alarma.

Ko se čas alarma izteče, se zasliši signal, na zaslonu pa se prikaže navodilo. Simbol ne sveti več.

Nasvet: Če se nastavljen čas alarma navezuje na delovanje aparata, uporabite trajanje. Čas je viden v ospredju, aparat pa se samodejno izklopi.

Spremembe in prekinitve

Za spremembo časa alarma pritisnite na polje . Čas alarma je prikazan v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem.

Če želite alarm prekiniti, ponovno nastavite čas popolnoma na začetek. Po prevzemu spremembe simbol ne sveti več.

Varovalo za otroke

Da otroci pečice pomotoma ne vključijo ali spremenijo nastavitve, je aparat opremljen z otroškim varovalom.

Upravljalno polje je zaklenjeno in ga ni mogoče nastaviti. Aparat je mogoče le izključiti s tipko on/off .

Aktiviranje in deaktiviranje

Otroško varovalo lahko aktivirate ali deaktivirate pri vključenem in izključenem aparatu.

V vsakem primeru držite polje  pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

Če je aparat vklopljen, polje  sveti rdeče. Če je aparat izklopljen, polje  ne sveti.

Osnovne nastavitve

Tako, da boste lahko svoj aparat optimalno in preprosto uporabljali, so vam na voljo različne nastavitve. Po potrebi lahko te nastavitve tudi spremenite.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Aparat mora biti vključen.

1. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Osnovne nastavitve".
Na zaslonih na dotik se pojavijo nastavitve.
3. Pritisnite na polje z besedilom, na katerem je zelena nastavev.
Rdeča črtica ob strani polja z besedilom kaže, katera nastavev je izbrana.
Na zaslonu je poleg tega prikazana tudi vrednost.
4. Po potrebi vrednost spremenite z upravljalnim obročem.
5. Pritisnite na polje z besedilom naslednje nastavitve.
Pripadajoča vrednost se prikaže na zaslonu.
Spremenite jo lahko z upravljalnim obročem.
6. Prelistajte nastavitve in jih po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
Če želite preleteti nastavitve, pritisnite na polje z besedilom "Nadaljnje nastavitve".
7. Za potrditev pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se vprašanje, ali želite shraniti spremembe.
8. Pritisnite na polje z besedilom "Shrani".
Na zaslonu se prikaže opomba, da so bile nastavitve shranjene.

Prekinitev

Če sprememb ne želite shraniti, pritisnite na polje **menu** in nato na polje z besedilom "Ne shrani". Na zaslonu se prikaže sporočilo, da nastavitve niso bile shranjene. Če aparata ne potrebujete, ga izključite s tipko on/off .

Seznam osnovnih nastavitev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

Nastavev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Čas v obliki 24 h
Trdota vode	00 (zmehčana) 01 (mehka) 02 (srednja) 03 (trda) 04 (zelo trda)*
Tovarniške nastavitve	Ponastavev Ne ponastavi*
Zvočni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dolgo trajanje (5 min.)
Jakost zvoka	Stopnje 01–05

Ton tipk	Vključen Izključen* (ton za on/off  ostane)
Jakost osvetlitve zaslona	Lestvica s 5 stopnjami
Prikaz ure	izklop Digitalno*
Osvetlitev	Izključena pri delovanju Vključena pri delovanju*
Delovanje po vklopu	Glavni meni Načini gretja* Para Pomoč
Nočna zatemnitev	Izključena* Vključena
Logotip znamke	Prikaži* Ne prikaži
Zamik izklopa ventilatorja	Priporočljiv* Minimalen
Izvelčni sistem	Brez dodatne opreme* (pri ogradju in enkratnem izvlečnem sistemu) Z dodatno opremo (pri dvakratnem in trikratnem izvlečnem sistemu)
Nastavev za sabat	Vključeno Izključeno*

* Tovarniške nastavitve (glede na vrsto aparata so lahko tovarniške nastavitve drugačne)

Opomba: Spremembe nastavitev jezika, tona tipk in osvetlitve zaslona začnejo veljati takoj. Vse druge pa šele, ko ste shranili nastavitve.

Izpad električnega toka

Spremembe, ki ste jih shranili v nastavitvah, se ohranijo tudi po izpadu elektrike.

Pri daljšem izpadu električnega toka, morate na novo urediti le nastavitve za prvi zagon. Aparat lahko prenese kratko prekinitev električnega toka.

Spreminjanje časa

Če želite nastaviti čas, npr. zamenjati z letnega na zimski čas, spremenite osnovne nastavitve.

Aparat mora biti vključen.

1. Pritisnite na polje **menu**.
Na zaslonu se prikaže izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Osnovne nastavitve".
Na zaslonih na dotik se pojavijo nastavitve.
3. Pritisnite na polje z besedilom "Čas".
Na zaslonu se prikaže čas.
4. Z upravljalnim obročem spremenite čas.
5. Za potrditev pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se vprašanje, ali želite shraniti spremembe.
6. Pritisnite na polje z besedilom "Shrani".
Na zaslonu se prikaže opomba, da so bile nastavitve shranjene.



Nastavitev za sabat

Nastavitev za sabat omogoča trajanje do 74 ur. Hrana v pečici ostane topla, ne da bi morali pečico vklapljeti in izklapljeti.

Zagon nastavitve za sabat

Preden vam je nastavitev za sabat na voljo, jo morate aktivirati v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 27

Ko osnovno nastavitev ustrezno spremenite, se bo nastavitev za sabat prikazala kot zadnji način gretja.

Aparat greje s spodnjim in zgornjim grelnikom. Mogoče je nastaviti temperaturo med 85 °C in 140 °C.

Izbrati je treba način delovanja "Načini gretja". Izbirni seznam načinov gretja se pojavi na zaslonih na dotik.

1. Pritisnite na polje z besedilom "Nastavitev za sabat". Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo prikazana v beli barvi in v ospredju.

2. Z upravljalnim obročem nastavite želeno temperaturo.

3. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Trajanje".

Na zaslonu je predlagana vrednost za trajanje prikazana v beli barvi in v ospredju.

4. Z upravljalnim obročem nastavite zelen čas trajanja.

Opomba: Čas konca priprave se bo samodejno preračunal, ni pa ga mogoče premakniti.

5. Zaženite s tipko start/stop ▷.

Na zaslonu se odšteva čas trajanja.

Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje nastavitve za sabat izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Aparat izključite s tipko on/off ①.

Opomba: Ko odprete vratca aparata, se delovanje ne prekine.

Spremembe in prekinitev

Po zagonu nastavitev ni več mogoče spremeniti.

Če želite prekiniti nastavitev za sabat, izključite aparat s tipko on/off ①. S tipko start/stop ▷ ne morete več ustaviti delovanja.



Čistilna sredstva

Pri redni negi in vzdrževanju bo vaš aparat še dolgo ostal lep in funkcionalen. Tukaj vam bomo razložili, kako morate svoj aparat vzdrževati in čistiti.

Primerna čistilna sredstva

Upoštevajte navedbe v tabeli, da se izognete poškodbam na različnih površinah zaradi uporabe neustreznih čistilnih sredstev. Glede na vrsto aparata, pri vašem aparatu mogoče niso na voljo vsa območja.

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- močnih alkoholnih čistil,
- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov,
- posebnih čistilnikov za tople čiščenje.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Nasvet: Pri servisni službi lahko kupite čistilna in negovalna sredstva, ki so še posebej priporočljiva. Upoštevajte posamezna navodila proizvajalca.



Opozorilo – 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.

Območje	Čiščenje
Zunanost aparata	
Sprednji del iz nerjavnega jekla	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Umetne snovi	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Lakirane površine	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna na upravljalno polje, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.

Steklo vratc	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.
Ročaj vratc	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.

Notranjost aparata

Emajlirane in samočistilne površine	Upoštevajte napotke za površine v notranjosti aparata, ki se nahajajo za tabelo.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvelčni sistem	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvelčnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Umazanijo na pladnjih iz nerjavnega jekla, ki ostane od živil z vsebnostjo škroba (npr. riž), očistite z vodo s kisom.
Posoda za vodo	Vročna milnica: Čistite z vlažno krpo in s čisto vodo temeljito izperite, da odstranite ostanke čistila. Osušite z mehko krpo. Pustite, da se posuši pri odprtem pokrovu. Tesnilo na pokrovu obrišite do suhega. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Termometer za peko	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

- Majhne barvne razlike se na sprednji strani naprave pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu v vratcih, ki so videti kot lise, so odsevi osvetlitve pečice.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je povsem običajno in ne vpliva na delovanje. Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Površine notranjosti aparata

Zadnja stena v notranjosti aparata je samočistilna. To prepoznate po hrapavi površini.

Dno, strop in stranski deli so emajlirani in imajo gladko površino.

Čiščenje emajliranih površin

Gladke emajlirane površine čistite z vlažno krpo in vročo milnico ali vodo s kisom. Osušite z mehko krpo.

Zažgane ostanke hrane zmečajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice.

Pozor!

Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.

Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši.

Opomba: Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi lahko ostanke odstranite s citrsko kislino.

Čiščenje samočistilnih površin

Samočistilne površine so prevlečene s porozno, mat keramiko. Ta plast med samim delovanjem aparata absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med peko.

Ko se površine ne čistijo več v zadostni meri in se pojavljajo temni madeži, je mogoče površine očistiti z namernim segrevanjem.

Nastavitev

Iz naprave prej odstranite pribor, posodo, ogrodje in dele, ki jih je mogoče izvelči. Temeljito očistite gladke emajlirane površine v notranjosti aparata, vratca aparata in steklen pokrov osvetlitve pečice.

1. Nastavite način gretja 4D-vroči zrak.
2. Nastavite maksimalno temperaturo.
3. Vključite pečico in jo pustite delovati vsaj eno uro. Keramična plast se bo regenerirala.

Ko se notranjost aparata ohladi, rjavkaste ali belkaste ostanke odstranite z vodo in mehko gobo.

Opomba: Med delovanjem lahko na površinah nastanejo rdeči madeži. To ni rja, ampak ostanke živil. Ti madeži ne ogrožajo zdravja in ne omejujejo spodobnosti čiščenja samočistilnih površin.

Pozor!

Na samočistilnih površinah ne uporabljajte čistila za pečice. Tako lahko poškodujete površine. Če čistilo za pečice vseeno pride v stik s temi površinami, ga takoj odstranite z vodo in gobico. Ne drgnite in ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev.

Čiščenje aparata

Aparat redno čistite in takoj odstranite umazanijo, da se na njem ne bo nabrala trdovratna umazanija.

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!

Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

Nasveti

- Po vsaki uporabi očistite notranjost aparata. Tako se umazanija ne zažge.
- Vodni kamen ter madeže maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite.
- Zelo sočna peciva pecite v univerzalnem pekaču.
- Za peko uporabite primerno posodo, npr.: pekače.

**Funkcija čiščenja**

Aparat ponuja način delovanja "Odstranjevanje vodnega kamna". S pomočjo načina delovanja "Odstranjevanje vodnega kamna" lahko očistite vodni kamen iz uparjalnika.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če želite, da aparat deluje še dolgo časa, morate redno odstranjevati vodni kamen.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna je sestavljen iz več korakov. Iz higienskih razlogov mora biti postopek odstranjevanja vodnega kamna izveden v celoti, da lahko aparat ponovno uporabljate. Odstranjevanje vodnega kamna traja pribl 70–90 minut.

- Odstranjevanje vodnega kamna (pribl. 55–70 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Prvo izplakovanje (pribl. 6–9 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Drugo izplakovanje (pribl. 6–9 minut), nato izpraznite in osušite posodo za vodo

Če je postopek odstranjevanja vodnega kamna prekinjen (npr. zaradi izpada električnega toka ali zaradi izklopa aparata), boste morali po ponovnem vklopu aparata dvakrat izvesti splakovanje. Do konca drugega splakovanja aparat ne izvaja drugih funkcij.

Pogostost odstranjevanja vodnega kamna iz aparata je odvisna od trdote uporabljene vode. Kakor hitro je možnih le še 5 delovanj s paro, vas aparat s sporočilom na zaslonu opozori, da je treba odstraniti vodni kamen. Število preostalih delovanj se bo prikazalo po vklopu. Tako imate čas, da pravočasno pripravite odstranjevanje vodnega kamna.

Start**Pozor!**

- Škoda na aparatu: za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Čas delovanja pri odstranjevanju vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat. Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, kataloška številka: 311 680
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ali sredstvo ne smeta priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

Če ste aparat pred odstranjevanjem vodnega kamna uporabljali v načinu s paro, se aparat najprej izklopi, da izčrpa preostalo vodo iz sistema uparjalnika.

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 400 ml vode in 200 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Vključite postopek s tipko on/off ①.

3. Odstranite posodo za vodo in jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
 4. Povsem vstavite posodo za vodo, ki ste jo napolnili z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
 5. Zaprite upravljalno ploščo.
 6. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
 7. Pritisnite na polje z besedilom „Čiščenje“.
 8. Pritisnite na polje z besedilom „Odstranjevanje vodnega kamna“.
Prikaže se trajanje odstranjevanja vodnega kamna. Ni ga mogoče spremeniti.
 9. Vključite s tipko start/stop ▷.
- V aparatu poteka odstranjevanje vodnega kamna. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja. Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglasi zvočni signal.

Prvo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
 2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
 3. Zaprite upravljalno ploščo.
 4. Zaženite s tipko start/stop ▷.
- Aparat izpira.
Ko se trajanje izteče, se zasliši signal.

Drugo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
 2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
 3. Zaprite upravljalno ploščo.
 4. Zaženite s tipko start/stop ▷.
- Aparat izpira.
Ko se trajanje izteče, se zasliši signal.

Čiščenje po uporabi

1. Odprite upravljalno ploščo.
 2. Posodo za vodo izpraznite in osušite.
 3. S tipko on/off ① izključite aparat.
- Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno, aparat pa je ponovno pripravljen za uporabo.

Ogrodje

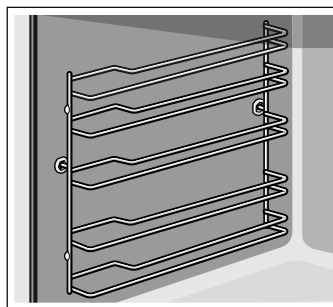
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

Montaža in demontaža ogrodja

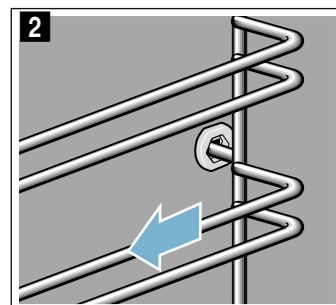
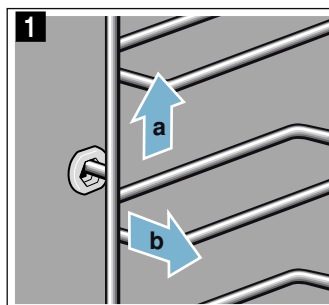
Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Ogrodje postane zelo vroče. Ne dotikajte se vročega ogrodja. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

Odstranitev ogrodja



1. Ogrodje na sprednji strani rahlo privzdignite **a** in ga odstranite **b** (slika **1**).
2. Nato celotno ogrodje potegnite v smeri naprej ter ga izvzemite (slika **2**).

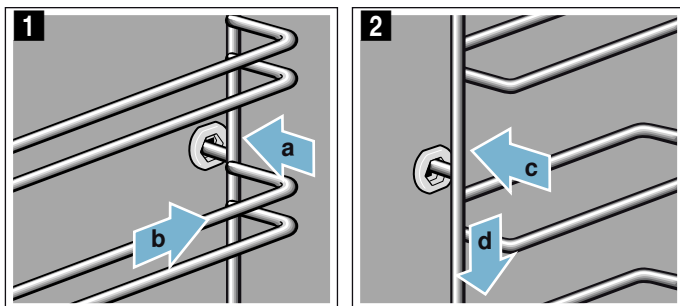


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

Ogrodje se prilega le desno ali levo. Pri obeh ogrodjih pazite na to, da so ukrivljene palice spredaj.

1. Ogrodje najprej sredinsko vstavite v zadnjo pušo **a**, da ogrodje naleže na steno notranjosti. Nato ga potisnite v smeri nazaj **b** (slika **1**).
2. Zatem ga vstavite še v prednjo pušo **c**, da ogrodje tudi tu naleže na steno notranjosti. Nato ga potisnite v smeri navzdol **d** (slika **2**).



Vratca aparata

Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite vratca.

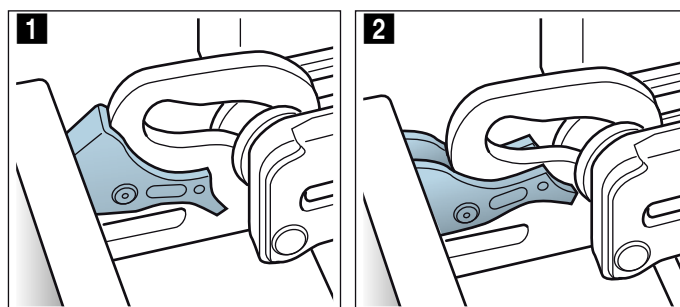
Demontaža in montaža vratc aparata

Če želite stekla v vratcih očistiti ali demontirati, lahko snamete vratca aparata.

Tečaja vratc aparata imata po en zaporni vzvod.

Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika **1**), so vratca aparata zavarovana. Tako jih ni mogoče sneti.

Ko želite sneti vratca aparata in v ta namen odprete zaporna vzvoda (slika **2**), sta tečaja zavarovana. Ne morete jih zapreti.



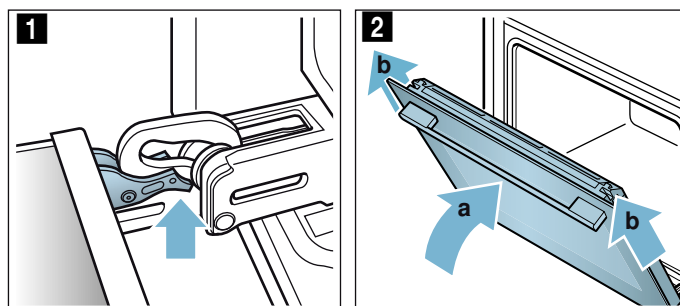
Opozorilo

Nevarnost poškodb!

- Če tečaji niso zavarovani, jih lahko zaprete z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite demontirati vratca aparata.
- Tečaji vratc aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

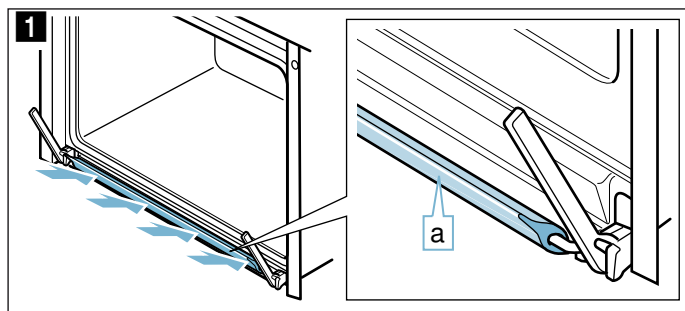
Demontaža vratc aparata

1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite v smeri aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislonu **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).

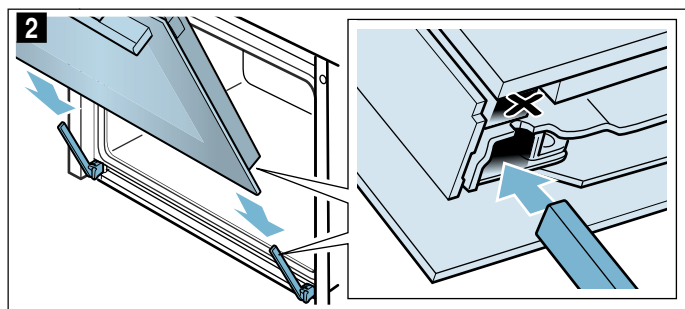


Namestitev vrat aparata

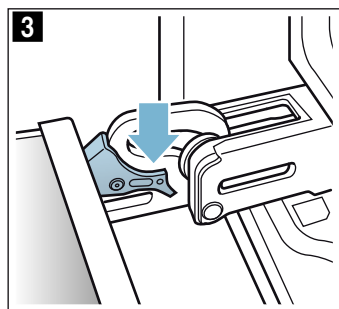
1. Tesnilo **a** namestite s pritiski vzdolž vodnega prestreznika (slika **1**), da se tesnilo **a** pri čiščenju lahko loči.



2. Vrata aparata znova namestite v obratnem vrstnem redu. Pri nameščanju vrat aparata bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtini (slika **2**). Tečaja naslonite na spodnji del zunanega stekla in ga uporabite kot vodilo. Pazite, da tečaja vstavite v pravo odprtino. Tečaja mora biti mogoče vstaviti gladko in brez upora. Če začutite upor, preverite, ali sta tečaja vstavljena v pravo odprtino.



3. Povsem odprite vrata aparata. Tečaja znova zaprite (slika **3**).

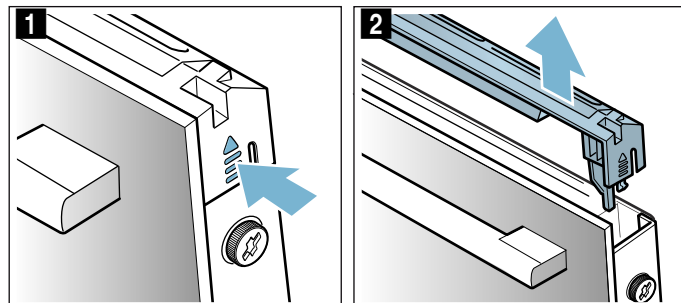


4. Zaprite vrata aparata.

Demontaža pokrova vratc

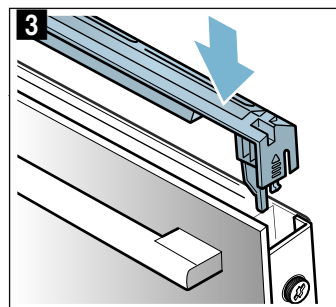
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov.

1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**).
Vratca aparata previdno zaprite.



Opomba: Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu čistite s čistilom za nerjavno jeklo. Preostanek pokrova vratc čistite z milnico in mehko krpo.

4. Vratca aparata ponovno nekoliko odprite. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika **3**).



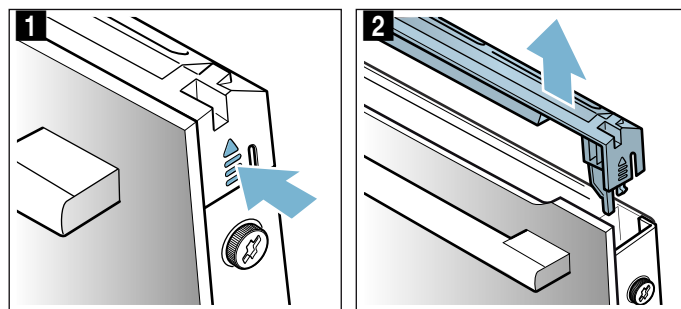
5. Zaprite vratca.

Demontaža in montaža stekel vratc

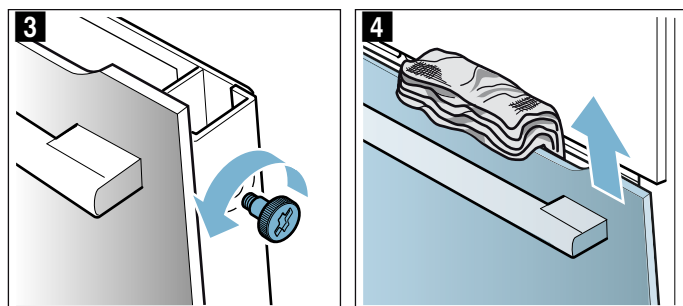
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

Demontaža stekel

1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**).



4. Na levi in desni strani vratc odvijte vijake (slika **3**).
5. Preden ponovno zaprete vratca, med vratca in aparat zagostite kuhinjsko krpo, ki ste jo prej večkrat prepognili (slika **4**).
Sprednje steklo izvlecite v smeri navzgor in ga s pomočjo ročaja vratc odložite na ravno površino.



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

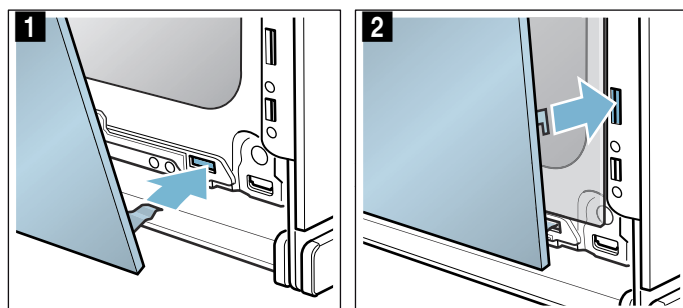
⚠ Opozorilo

Nevarnost poškodb!

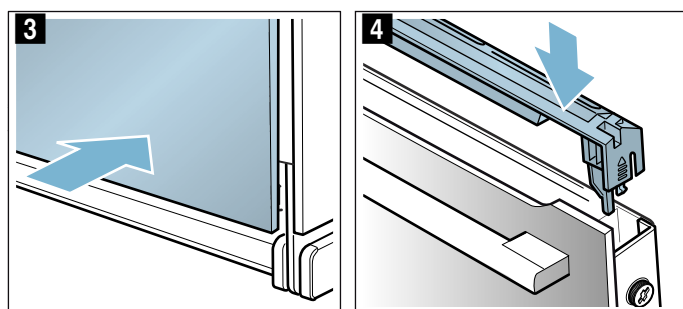
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Montaža stekel

1. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika **1**).
2. Sprednje steklo zaprite, da sta oba zgornja kavlja nasproti odprtini (slika **2**).



3. Sprednje steklo na spodnji strani pritisnite, da se slišno zaskoči (slika **3**).
4. Vratca aparata ponovno nekoliko odprite in odstranite kuhinjsko krpo.
5. Ponovno privijte vijaka na levi in desni strani.
6. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika **4**).



7. Zaprite vratca.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Kaj storiti ob motnjah?

Pogosto je vzrok za motnje zgolj kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, poskusite sami odpraviti motnjo, pri čemer si pomagajte s preglednico.

Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 39

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvarjena varovalka.	Preverite varovalko v omarici z varovalkami.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.
Na zaslonu je prikazano "Sprache Deutsch".	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite jezik in čas.
Ura se ne prikaže, če je aparat izključen.	Osnovne nastavitve so spremenjene.	Spremenite osnovne nastavitve prikaza ure.
Aparat se ne segreva, na zaslonu je prikazan simbol [Z].	V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način.	Aparat za kratek čas izklopite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah deaktivirajte demonstracijski način.
Aparat se ne vklopi in na zaslonu se prikaže sporočilo "Notranjost aparata je prevroča"	Notranjost aparata je za izbrano jed ali način gretja prevroča	Počakajte, da se notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program
Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju.	Upravljalni obroč se je pomotoma snel.	Upravljalni obroč je snemljiv. Upravljalni obroč postavite preprosto nazaj v njegovo ležišče v upravljalnem polju in pritisnite navznoter, tako da se bo zaskočil in ga boste lahko spet normalno obračali.
Upravljalnega obroča ne morete preprosto obračati.	Pod upravljalnim obročem je umazanija.	Der Bedienring ist abnehmbar. Za odstranjanje povlecite upravljalni obroč preprosto iz njegovega ležišča. Lahko pa tudi pritisnete na zunanji rob upravljalnega obroča, tako da se ta nagne in ga lahko primete. Upravljalni obroč in njegovo ležišče na aparatu previdno očistite z milnico in mokro krpo. Osušite z mehko krpo. Ne uporabite ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju. Upravljalnega obroča ne snemajte prepogosto, tako da ostane ležišče stabilno.
Delovanje s paro ali odstranjevanje vodnega kamna se ne zažene oz. ne deluje več	Posoda za vodo je prazna	Napolnite posodo za vodo
	Upravljalna plošča je odprta	Zaprte upravljalno ploščo
	Odstranjevanje vodnega kamna onemogoči delovanja s paro	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
Aparat vas pozove, da vključite izpiranje	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali izključi aparat	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavil števec	Nastavljeno območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljeno območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
Rezultat priprave pri pripravi s pomočjo pare je presuh ali prevlažen	Izbrana je bila napačna intenziteta pare	Zvišajte ali znižajte intenziteto pare

Prikaže se sporočilo „Napolnite rezervoar za vodo“, čeprav je rezervoar za vodo napolnjen	Upravljalna plošča je odprta	Zaprte upravljalno ploščo
	Rezervoar za vodo se ni zaskočil	Rezervoar za vodo se mora zaskočiti → "Para" na strani 18
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
	Rezervoar za vodo je padel. Zaradi tresljajev so se zrahljali deli v notranjosti rezervoarja za vodo, zaradi česar ta več ne tesni.	Naročite nov rezervoar za vodo
Upravljalna plošča se ne odpre, da bi izvzeli posodo z vodo	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara varovalke	Preverite v omarici z varovalkami, ali je varovalka za aparat neoporečna
	Okvarjen senzor polja 	Pokličite servisno službo Po potrebi izpraznite posodo za vodo: odprite vratca aparata, levo in desno s prsti sezite pod upravljalno ploščo in jo izvzemite
Pri kuhanju v sopari nastaja veliko pare	Aparat se samodejno kalibrira	Običajen postopek
Pri kuhanju v sopari neprestano nastaja veliko pare	Aparat se pri prekratkih časih priprave ne more samodejno kalibrirati	Aparat ponastavite na tovarniške nastavitve in ponovite kalibracijo
Pri pripravi jedi se zasliši "plopajoč" zvok	Učinek mraz/toplota pri zamrznotenih jedeh, pogojen z vodno paro	Ni mogoče

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!
Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

Sporočila o napakah na zaslonu

Če se na zaslonu pojavi napaka na "D" ali "E", npr. D0111 ali E0111, izključite in ponovno vključite aparat s tipko on/off .

Če je bila motnja enkratna, prikaz ugasne. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite servisno službo in natanko navedite sporočilo o napaki.

Maksimalno trajanje delovanja

Če nastavitve na aparatu niste spremenili že več ur, aparat samodejno preneha greti. Tako je preprečeno neželjeno dolgo delovanje.

Ko je doseženo maksimalno trajanje delovanja, se ravnajte po danih nastavitvah za način delovanja.

Doseženo je maksimalno trajanje delovanja

Na zaslonu se prikaže obvestilo, da je bilo doseženo maksimalno trajanje delovanja.

Delovanje ponovno sprožite s pritiskom na poljubno polje ali z zasukom upravljalnega obroča.

Če aparata ne potrebujete, ga izključite s tipko on/off .

Nasvet: Nastavite trajanje, da se aparat neželjeno ne zaustavi, npr: pri dolgem času priprave. Aparat greje, dokler nastavljen trajanje ne poteče.

Osvetlitev v notranjosti pečice

Pečico osvetljuje ena ali več lučk LED z dolgo življenjsko dobo.

Če se lučka LED ali steklen pokrov lučke vseeno pokvari, pokličite servisno službo. Pokrova lučke ni dovoljeno sneti.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka E in številka FD

Prosimo, da ob klicu navedete popolno številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko ploščico s številkami najdete, ko odprete vrata aparata.

Pri nekaterih aparatih s funkcijo pare najdete tipsko ploščico za pokrovom.

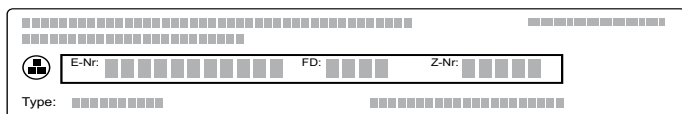


Diagram showing the layout of the internal label with fields for E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

Da vam ne bo treba predolgo iskati števil, ko jih boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E	Št. FD

Servisna služba 

Prosimo, upoštevajte, da obisk osebja servisne službe v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Kontaktne podatke najbližje servisne skužbe v posameznih državah najdete tukaj oz. na priloženem seznamu servisnih služb.

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

Jedi

V načinu delovanja "Jedi" lahko pripravite najrazličnejše obroke. Aparat sam izbere optimalno nastavitvev.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost aparata za pripravo izbrane jedi ne sme biti prevroča. V tem primeru se na zaslonu prikaže opozorilo. Počakajte, da notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program.

Napotki za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste ter velikosti posode. Za optimalne rezultate priprave, uporabljajte le neoporečna živila in meso, ki je bilo hranjeno v hladilniku. Pri globoko zamrznjenih jedeh uporabljajte le živila, ki ste jih neposredno vzeli iz hladilnika.
- Pri nekaterih jedeh bodo predlagani: temperatura, način gretja in trajanje priprave. Temperaturo in trajanje priprave lahko prilagodite svojim potrebam.
- Pri nekaterih jedeh boste morali vnesti težo. Vedno vnesite skupno težo, razen v primeru, da aparat zahteva kaj drugega. Tu aparat prevzame nastavitve časa in temperature. Nastavljanje teže izven predlaganih območij teže ni mogoče.
- Pri peki jedi, za katere aparat sam izbere temperaturo, so možne temperature do 300 °C. Zato bodite pozorni, da uporabljate posodo, ki je odporna na tako visoko temperaturo.
- Pri mesu boste prejeli napotke o npr.: posodi, višini vstavitve posode ali dodajanju tekočine. Pri nekaterih jedeh je med pripravo treba živila obračati ali jih mešati. To bo prikazano na zaslonu kmalu po zagonu programa. Prav tako vas bo na to ob pravem času opozoril signal.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 39

Para

Pri nekaterih jedeh se funkcija pare samodejno aktivira. Splošne napotke za funkcijo pare najdete v danem poglavju. → "Para" na strani 18

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

Termometer za peko

Pri nekaterih jedeh lahko uporabljate tudi termometer za peko. Ko ste termometer za peko vstavili v aparat, se prikažejo ustrezne jedi. Spremenite lahko temperaturo pečice in sredice. → "Termometer za peko" na strani 22

Izbira jedi

Jedi so razporejene po enotni strukturi:

- Kategorija
- Vrsta jedi
- Jed

V naslednji preglednici so navedene kategorije s pripadajočimi vrstami jedi. Za vsako vrsto jedi najdete eno ali več jedi.

Kategorije	Vrste jedi
Kolač, kruh, pica	Kolač
	Drobno pecivo
	Piškot
	Kruh
	Žemlje
	Pikantni kolači, pica, kiš
Narastki, sufleji	Narastek, pikanten, svež, kuhane sestavine
	Sveža lazanja
	Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok
	Narastek, slaček, svež
	Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij
Globoko zamrznjeni izdelki	Pica
	Narastki
	Izdelki iz krompirja
	Perutnina, ribe
	Zelenjava
Perutnina	Piščanec
	Raca, gos
	Kokoš
Meso	Svinjina
	Govedina
	Teletina
	Jagnjetina
	Divjačina
	Mesne jedi
Riba	Riba, cela
	Ribji fileji
	Ribji kotleti
	Ribje jedi
	Morski sadeži
Priloge, zelenjava	Krompir
	Riž
	Žito
	Stročnice
	Testenine, cmoki
	Jajca

Kategorije	Vrste jedi
Deserti, kompot	Karamel. krema
	Kvašeni cmoki
	Jogurt v kozarčkih
	Mlečni riž
	Sadni kompot
Vkuhanje, odcejanje soka, dezinficiranje	Vkuhanje
	Odcejanje soka
	Dezinficiranje stekleničk
Pogrevanje, pečenje	Meni
	Pecivo
	Priloge
Odmrzovanje jedi	Sadje, zelenjava

Senzor za peko

Aparat je opremljen s senzorjem za peko. Ta se samodejno aktivira, ko izberete pecivo iz naslednjih kategorij izbirnega seznama. Ko je senzor za peko aktiviran, se na zaslonu prikaže simbol .

Kategorija	Vrste jedi	Jedi
Kolači, kruh, pica	Kolač	Kolači v modelih
		Kolač na pekaču
		Pite
	Drobno pecivo	Pecivo iz listnatega testa
		Mafini
		Kvašeno pecivo
	Pikantni kolači, pica, slane pite	Pikantni kolači, kiš
		Pica
		Alzaška plamenjača
Globoko zamrznjeni izdelki	Izdelki iz krompirja	Izdelki iz krompirja

Aparat na tej točki prevzame nadzor. Aparat v tem primeru postopek peke upravlja povsem samodejno, dodatne nastavitve niso potrebne. Ko je pecivo pečeno, se aparat samodejno izklopi. Oglasi se zvočni signal. Trajanje ni prikazano in približno ustreza receptu za pecivo. Delovanje s senzorjem za peko je mogoče vklopiti le, ko je pečica hladna.

Senzor za peko ne nadzoruje drugih kategorij peciva. Tukaj vam je na voljo preizkušena nastavitve z možnostjo prilagoditve.

Primerni so temni kovinski modeli za peko. Ne uporabljajte modelov iz silikona ali pribora, ki vsebuje silikon. Senzor za peko se poškoduje.

Dokler je na zaslonu prikazano sporočilo "Ne odpirajte vrat", je senzor peke aktiven. Ne odpirajte vrat aparata, saj boste sicer preklicali nastavitve. Aparat omogoča funkcijo naknadne peke. Aparat nadaljuje s segrevanjem in prilagodite lahko predlagani čas. Postopek peke morate nadzorovati sami.

Nastavitev jedi

Aparat vas bo vodil skozi postopek nastavitve za izbrano jed.

Z upravljalnim obročem se lahko pomikate po posameznih ravneh.

1. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom „Pomoč“.
Prikažejo se kategorije.
3. Pritisnite na zeleno kategorijo.
Prikažejo se jedi, ki sodijo v kategorijo.
4. Pritisnite na zeleno jed.
Pojavijo se posamezni obroki.
5. Pritisnite na zeleni obrok.
Na zaslonu se prikažejo ustrezne nastavitve. Za številne jedi lahko nastavitve prilagodite po želji.
Pri nekaterih jedeh morate namesto tega vnesti težo.
Nasvet: V besedilnem polju „Nasvet“ se prikazujejo navodila glede pribora in vstavne višine.
6. Vključite s tipko start/stop .
Na zaslonu se odšteva čas priprave.
Aparat začne greti.

Ko čas priprave poteče, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti.

Ko je jed pripravljena, izklopite aparat s tipko on/off .

Nadaljevanje priprave

Ko se trajanje izteče, lahko pri nekaterih jedeh nadaljujete s pripravo, če z rezultatom priprave še niste zadovoljni.

Na zaslonu se prikaže vprašanje, ali želite nadaljevati s pripravo. Če želite nadaljevati s pripravo, pritisnite na polje z besedilom "Nadaljevanje priprave". Predlagano bo trajanje, ki ga lahko spremenite. Zaženite s tipko start/stop .

Opomba: Pripravo lahko podaljšate kolikor krat želite.

Ko ste z rezultatom priprave zadovoljni, pritisnite na polje z besedilom "Končaj".

Aparat izključite s tipko on/off .

Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih jedeh lahko čas konca priprave premaknete. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Konec" in z upravljalnim obročem nastavite konec na poznejši čas.

Po zagonu preide aparat v stanje pripravljenosti. Časa konca priprave ni več mogoče spremeniti.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitve ni več mogoče spremeniti.

Za prekinitve izključite aparat s tipko on/off . S tipko start/stop  ne morete več ustaviti delovanja.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj lahko najdete široko paleto jedi in ustrezne nastavitve. Pokazali vam bomo, kateri način gretja in temperatura sta najprimernejša za vašo jed. Našli boste navedbe o primernem priboru in višini, na kateri bi morali peči. Preberete si lahko tudi nasvete za primerno posodo in pripravo.

Opomba: Pri pripravi živil lahko v notranjosti aparata nastane veliko vodne pare. Aparat je zelo energetsko učinkovit, kar pomeni, da med delovanjem oddaja zelo malo toplote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratcih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvo nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc. Pri kuhanju v sopari ali drugi funkciji, ki poteka s pomočjo pare, je zaželeno, da v pečici nastane veliko pare. Po pripravi jedi obrišite notranjost pečice, prej počakajte, da se ohladi.

Ne uporabljajte modelov iz silikona

Če želite doseči optimalen rezultat peke, priporočamo temne kovinske modele.

Pozor!

Ne uporabljajte pekačev iz silikona ali folij za peko, pokrovov ali pribora, ki vsebuje silikon. Senzor za peko se lahko poškoduje. Senzor za peko se lahko poškoduje tudi, če ga ne uporabljate.

Izjeme:

- Lahko uporabljate papir za peko, premazan s silikonom.
- Če je priložen termometer za peko, ga lahko uporabite.

Pecivo in drobno pecivo

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo peciv in drobnega peciva. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Določena peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa) dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na več ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

- Pekač: višina 5
Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1

Peka na štirih ravneh

- Štiri rešetke s papirjem za peko
prva rešetka: višina 5
druga rešetka: višina 3
tretja rešetka: višina 2
četrta rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Za sočne kolače uporabljajte univerzalni pekač, da sok, ki se izloča, ne umaže notranjosti pečice.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne vrste peciva navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitven. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bilo pecivo ali drobno pecivo pečeno le zunaj, znotraj pa bi bilo še surovo.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejete, šele nato vstavite jed in pribor.

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko za preglednico z nastavitvami.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kolači v modelih						
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štrikotni model	2		150-170	-	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štrikotni model	2		150-160	1	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 nivoja	Okrogel/štrikotni model	3+1		140-160	-	60-80
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štrikotni model	2		150-170	-	60-80

* predgretje

** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	2		160-180	-	40-60
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	-	20-30
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	2		150-160	1	25-35
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švicarska pita	Pekač za pizzo	3		170-190	-	45-55
Pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	25-40
Pita	Model za pito, črni pekač	3		200-220	1	30-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	-	50-70
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-160	1	60-70
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	3		150-170*	-	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	2		150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

Pecivo na pekaču

Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-180	-	20-40
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-170	1	30-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	30-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-190	-	25-35
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	-	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	55-65
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		150-170	-	55-85
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		170-190	-	45-55
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180*	-	10-15
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	3		150-160	1	20-30
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		180-200	-	30-40
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	45-60
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		160-170	-	25-35
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		150-160	2	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	-	8-15
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	1	10-15
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	2		150-170	-	45-60
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	3		140-150	2	80-90
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		170-180	-	50-60

* predgretje

** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	3		180-190	2	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	-	35-45
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		180-200	1	35-45

Drobno pecivo

Tortice	Pekač	3		160**	-	25-35
Tortice	Pekač	3		150**	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150**	-	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140**	-	35-45
Mafini	Pekač za mafine	3		170-190	-	15-20
Mafini	Pekač za mafine	3		150-160	1	25-35
Mafini, 2 nivoja	Pekači za mafine	3+1		160-180*	-	15-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	-	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		150-170	-	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	2	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190*	-	20-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		200-220*	1	15-25
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, plosko, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220	-	30-40
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220*	1	25-35
Pecivo iz paljenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	-	35-45
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		160-180	-	20-30
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		160-180	1	25-35

Piškti

Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150**	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140**	-	35-55
Piškti	Pekač	3		140-160	-	15-30
Piškti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	15-30
Piškti, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	-	15-30
Španski vetrcki	Pekač	3		90-100*	-	100-130
Španski vetrcki, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-100*	-	100-150
Makroni	Pekač	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-110	-	25-45

* predgretje

** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Nasveti za kolače in drobno pecivo

Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.	Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite temperaturo, ki bo za 10 °C nižja, ter podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedeni v receptu.

Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Kolač je presuh.	Nastavite temperaturo, ki bo 10 °C višja, in skrajšajte čas peke.
Kolač je presvetel.	Če sta višina vstavitve in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.	Naslednjič pecite na enem nivoju višje.
Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.	Naslednjič pecite na enem nivoju nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Kolač v modelu ali podolgovatem pekaču postane zadaj pretemen.	Pekača ne postavite neposredno na zadnjo stran, ampak na sredino pribora.
Kolač je pretemen.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavilo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.
Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Pecivo se pri prevrnitvi ne odlepi.	Pecivo naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite in model večkrat pokrijte z mokro, vlažno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

Kruh in žemljice

Aparat nudi številne načine gretja za peko kruha in žemljic. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Kruh in žemljice dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na dveh ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

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

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če

uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

Ne uporabljajte močno poledenelih globoko zamrznjenih izdelkov. Odstranite led z jedi.

Globoko zamrznjeni izdelki so deloma neenakomerno predpečeni. Neenakomerna porjavitev ostane tudi po peki.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne vrste kruha in žemljic navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bili kruh in žemljice pečeni le zunaj, znotraj pa bi bili še surovi.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, šele nato vstavite jed in pribor. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v tabeli.

Nastavitvene vrednosti za kruh veljajo tako za testo v pekaču kakor za testo v podolgovatem modelu.

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli.

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

Pozor!

V vročo pečico ne nalivajte vode in na dno ne postavljajte posode z vodo. Zaradi temperaturne spremembe lahko nastanejo poškodbe na emajlu.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Kruh						
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		230-250	-	20-30
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		220-230	3	20-30
Žemlje						
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	10-15
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		200-220	2	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		170-190*	-	15-20
* predgretje						

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		150-170	3	25-35
Sladke žemlje, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170*	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		180-200	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		200-220	2	20-30
Predpečena francoska štruca, hla-jena	Univerzalni pekač	3		180-200	-	20-30
Predpečena francoska štruca, hla-jena	Pekač	3		200-220	1	10-20
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		150-160*	-	10-20

Žemlje, zamrznjene

Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	10-15
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		180-200	1	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		180-200	-	20-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Pekač	3		210-230	1	18-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		170-190	-	30-35
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Pekač	3		180-200	1	20-25
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		160-170	-	10-20

Toast

Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Opečen toast (brez predgretja)	Rešetka	5		3	-	4-6

* predgretje

Pice, kiš in pikantna peciva

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo pic, kiša in pikantnih peciv. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Določena peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa) dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na več ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

- Štiri rešetke s papirjem za peko
prva rešetka: višina 5
druga rešetka: višina 3
tretja rešetka: višina 2
četrt rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

Ne uporabljajte močno poledenelih globoko zamrznjenih izdelkov. Odstranite led z jedi.

Globoko zamrznjeni izdelki so deloma neenakomerno predpečeni. Neenakomerna porjavitev ostane tudi po peki.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli

enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bo jed pečena le zunaj, znotraj pa bo ostala surova.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, šele nato vstavite jed in pribor.

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Pizza						
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	-	25-35
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		220-230	-	20-30
Hlajena pizza	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Zamrznjena pizza						
Pizza, tanko dno, 1 kos	Rešetka	3		190-210	-	15-20
Pizza, tanko dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, debelo dno, 1 kos	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pizza, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Obložena francoska štručka	Rešetka	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzalni pekač	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantni kolači & pite						
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	30-40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3		240-250*	-	10-18
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	2		200-220*	2	15-25
Pirožki	Model za narastke	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	-	30-45
* predgretje						

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Empanada	Univerzalni pekač	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzalni pekač	1		200-220*	-	20-30

* predgretje

Narastki in sufleji

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo narastkov in suflejev. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Višine za vstavljanje

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje.

Jedi lahko na eni ravni pripravljate v modelih ali na univerzalnem pekaču.

- Modeli na rešetki: višina 2
- Univerzalni pekač: višina 2

Za sufleje uporabite funkcijo kuhanja v sopari. Pri tem ne potrebujete vodne kopeli. Majhne modelčke postavite na luknjičasto posodo za dušenje velikosti XL ali na rešetko.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice vstavite modele drugega ob drugem.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač

Univerzalni pekač vstavite do prislonu, s poševnim delom proti vratcem.

Posoda

Za narastke in gratinirane jedi uporabljajte široko,

plosko posodo. V ozki, visoki posodi traja priprava jedi dalj časa, jedi pa na zgornji strani postanejo temnejše.

Za pripravo jedi s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne narastke in sufleje navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine in recepta. Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa priprave. Narastek ali sufle bi bil tako le na zunanji strani pečen, v notranjosti pa še surov.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgretje, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Stopnja za pico
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v razpredelnici navedene kot številke:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min.
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	2		200-220	-	30-50
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	2		150-170	2	40-50
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	-	40-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		170-180	2	35-45
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Rešetka	2		190-210	-	30-35
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odprta posoda	2		180-190	2	40-50
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	-	50-70

* predgretje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-170	3	50-60
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Model za narastke	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Model za narastke	2		170-180	2	30-40
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	3		100	-	40-45
* predgretje						

Perutnina

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo perutnine. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za nekatere jedi.

Peka na rešetki

Peka na rešetki je še posebej primerna za pripravo velike perutnine ali več kosov na enkrat.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → *"Pribor" na strani 13*

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Maščoba, ki kaplja od pečenje, se bo ujela v pekač. Iz ujete maščobe lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Peka v posodi

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za pečico. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo poči.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Perutnina se peče dalj časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za peko perutnine je najboljša, da uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Perutnina se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave. Jedi se bolj svetijo in se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Pomoč pare priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Kuhanje v sopari

Kosi perutnine bodo boljše pripravljene s funkcijo "Kuhanje v sopari" kakor samo s pomočjo pare. Ostanje izredno sočni. Za spremembo okusa lahko kose perutnine pred kuhanjem v sopari popečete. Tako se skrajša tudi čas priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja.

Kosov perutnine ni treba obračati.

Uporabite pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, pod njega pa vstavite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Pečenje na žaru

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice. Tako maščoba kaplja v pekač.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilico, bo izgubilo sok in postalo suho.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenega stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → *"Termometer za peko" na strani 22*

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za perutnino, ki jo pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev nepolnjene, za peko pripravljene perutnine, ki je bila hranjena pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o perutnini navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Če želite pripravljati težko perutnino, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.

Splošno velja: večji kot je kos perutnine, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Perutnino obrnite po pribl. $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenega časa.

Opomba: Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Nasveti

- Pri raci in gosi zarežite v kožo pod krili. Tako lahko mast odteka.
- Pri račjih prsih zarežite kožo. Račjih prsi ne obračajte.
- Ko obračate perutnino, pazite na to, da so najprej spodaj prsi oz. stran s kožo.
- Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Stopnja za pico
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Piščanec						
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		190-210	2	50-60
File piščančjih prsi po 150 g	Rešetka	4		3*	-	15-20
File piščančjih prsi (kuhanje v sopari)	Posoda za kuhanje v sopari	3		100	-	15-25
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		200-220	2	30-45
Piščančje palčke, medaljoni, zamr-znjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	20-25
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	2	65-75
Raca & gos						
Raca, nenadevana, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Raca, nenadevana, 2 kg	Rešetka	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		220-240	2	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gos, 3 kg	Rešetka	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	3		190-200	2	45-55
* pečico 5 min ogrevajte						

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Pura						
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-250	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		170-180	2	80-100
* pečico 5 min ogrevajte						

Meso

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo mesa. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Peka in praženje

Suho meso po želji premažite z maščobo ali ga obložite z rezinami slanine.

Kožo navzkriž narežite. Ko obračate pečenko, pazite, da je spodaj najprej koža.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključen, zaprti pečici. Tako se sok mesa boljše porazdeli. Po potrebi zavijte pečenko v aluminijasto folijo. V navedeno trajanje priprave ni vključen priporočen čas počitka.

Peka na rešetki

Če pečete na rešetki, se meso z vseh strani hrustljivo zapeče.

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Maščoba in sok pečenke, ki kapljata od pečenja, se bosta ujela v pekač. Iz njiju lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 13

Peka in praženje v posodi

Peka in praženje v posodi sta enostavnejša. Pečenko lahko v posodi preprosto vzamete iz pečice, omako pa lahko pripravite neposredno v posodi.

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za delovanje pečice. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo počí.

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. ½ cm.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Nanjo vpliva tudi to, ali uporabljate pokrov ali ne. Če meso pripravljate v emailiranem ali temnem kovinskem pekaču, potrebujete nekoliko več tekočine kot pri peki v steklenem pekaču.

Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Meso se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za peko mesa je najboljša, da uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Razdalja med mesom in pokrovom naj bo najmanj 3 cm. Meso lahko vzide.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Pred praženjem meso po potrebi popecite. Če želite sok dušenega mesa, dodajte vodo, vino, kis in podobno. Dno posode more biti prekrito do višine 1–2 cm.

Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.

Meso se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka in dušenje s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave, prav tako se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Pečenki ni treba obračati.

Paro priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Kuhanje v sopari

Meso bo boljše pripravljeno s funkcijo "Kuhanje v sopari" kakor samo s pomočjo pare, vendar na tak način ne dobi skorje. Ostane izredno sočno. Za

spremembo okusa lahko kose mesa pred kuhanjem v sopari popečete. Tako se skrajša tudi čas priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Kosov mesa ni treba obračati.

Uporabite pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, pod njega pa vstavite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Pečenje na žaru

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice. Tako maščoba kaplja v pekač.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilico, bo izgubilo sok in postalo suho.

Živila z žara posolite šele, ko so pečena. Sol meso izsuši.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenega stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 22

Priporočene nastavitvene vrednosti

Tabela vam ponuja optimalni način gretja za najrazličnejše mesne jedi. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev mesa, ki je bil hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o kosih mesa za peko navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Ko želite pripraviti težji kos mesa, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.

Splošno velja: večji kot je kos pečenke, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Pečenko in meso za peko na žaru obrnite po prib. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko, praženje in peko na žaru, ki se nahajajo za tabelo z nastavitvami.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Svinjina						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	1	110-130
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25

* predgretje

** na začetku v posodo vlijte pribl. 200 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo

*** brez obračanja

**** na začetku v posodo vlijte pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Odprta posoda	3		210-220*	1	25-30
Svinjski file, 400 g	Posoda za kuhanje v sopari	3		100	-	18-20
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	70-90
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	2		160-170	1	70-80
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	5		2	-	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	5		3*	-	8-12

Govedina

Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	1	50-60
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	130-160
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg****	Odprta posoda	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odprta posoda	2		190-200	1	65-80
Kuhana govedina, 1,5 kg**	Odprta posoda	2		95	-	120-150
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje pečen (brez predgretja)	Rešetka	3		3	-	15-20
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		3	-	25-30

Teletina

Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	90-110
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-210	-	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	100-120

Jagnjetina

Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-190	-	50-80
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	80-90
Jagnječji hrbet s kostmi***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnječji hrbet s kostmi***	Odprta posoda	3		200-210*	1	25-30
Jagnječji kotlet	Rešetka	3		3	-	12-16

Klobase

Klobase za žar	Rešetka	4		3	-	10-15
Hrenovke	Posoda za kuhanje v sopari	3		80	-	14-20
Bele klobase	Posoda za kuhanje v sopari	3		80	-	12-20

Mesne jedi

* predgretje

** na začetku v posodo vlijte pribl. 200 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo

*** brez obračanja

**** na začetku v posodo vlijte pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odperta posoda	2		170-180	-	60-70
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odperta posoda	2		190-200	1	70-80

* predgretje

** na začetku v posodo vlijte pribl. 200 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo

*** brez obračanja

**** na začetku v posodo vlijte pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

Notranjost je zelo umazana.	Jedi za peko na žaru pripravljajte v zaprtem pekaču ali uporabite pekač za žar. Ko uporabljate pekač za žar, boste dosegli najboljši rezultat peke. Pekač za čar lahko kupite kot dodaten pribor.
Pečenka je pretemna, koža ponekod zažgana in/ali pečenka je presuha.	Preverite nivo in temperaturo. Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi skrajšajte čas peke.
Skorja je pretanka.	Zvišajte temperaturo ali pa po končani peku za kratek čas vključite žar.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za peko ali dodajte več tekočine.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri praženju se zažge meso.	Posoda za peko in pokrov se morata prilegati in dobro zapreti. Zmanjšajte temperaturo in po potrebi med praženjem dodajte tekočino.
Jedi, ki ste jih spekli na žaru, so pre-suhe.	Meso solite šele po peki na žaru. Sol iz mesa srka vodo. Jedi, ki jih pečete na žaru, med obračanjem ne zabadajte. Uporabite klešče za žar.

Ribe

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo rib. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

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

Ko se hrbtina plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

Pečenje in pečenje na žaru na rešetki

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice.

Odvisno od velikosti in vrste ribe v univerzalni pekač vlijte največ ½ litra vode. Tako tekočina kaplja v podstavljen pekač. Zato nastaja manj dima in pečica ostane bolj čista.

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v ribo zapičite vilico, bo izgubila sok in postala suha.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih stopnje žara.

- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Peka in dušenje v posodi

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za delovanje pečice. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo poči.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Riba se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za pripravo cele ribe uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Za dušenje dajte v posodo dve do tri jedilne žlice tekočine in malo limoninega soka oziroma kisa.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Riba se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave, prav tako se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Rib ni treba obračati.

Paro priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Kuhanje v sopari

S funkcijo "Kuhanje v sopari" se riba nežno kuha in ostane še posebej sočna.

Večji kosi potrebujejo daljši čas segrevanja in daljši čas kuhanja. Če uporabite več enako težkih kosov, se čas segrevanja podaljša, čas kuhanja pa ne.

Ribe ni treba obračati.

Uporabite luknjičasto posodo za dušenje, velikosti XL, in pod njo potisnite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 22

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za ribe, ki jih pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite

najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev ribe, ki je bila hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o ribah navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Če želite pripravljati težko ribo, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več rib, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežje ribe. Posamezne ribe naj bi bile približno enako velike.

Splošno velja: večja kot je riba, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Ribo, ki ni v "položaju plavanja", obrnite po pribl. ½ do ⅔ navedenega časa.

Opomba: Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v razpredelnici navedene kot številke:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Riba						
Cela riba, pribl. 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Cela riba, pečena, 300 g, npr. postrv	Univerzalni pekač	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Riba, kuhana v sopari, cela 300 g, npr. postrv	Pladenj za kuhanje s paro	3		80-90	-	15-25
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Riba, kuhana v sopari, cela 1,5 kg, npr. polenovka	Pladenj za kuhanje s paro	3		80-90	-	35-50

Ribji fileji

Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4		1*	-	15-25
Ribji file, naraven, kuhan v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		80-100	-	10-16

* predgretje

** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Ribji kotleti						
Ribji kotleti, 3 cm debeli**	Rešetka	4		3	-	10-20
Riba, zamrznjena						
Riba, cela 300 g, npr. postrv	Pladenj za kuhanje s paro	3+1		80-100	-	20-25
Ribji file, naraven	Zaprta posoda	2		210-230	-	20-30
Ribji file, popekanje	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Ribji file, popekanje	Odrpna posoda	2		200-220	1	35-45
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Univerzalni pekač	3		200-220	-	20-30
Ribje jedi						
Ribja terina	Model za terino	2		70-80	-	45-80
* predgretje						
** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2						

Zelenjava, priloge in jajca

Tu so vam na volji informacije o kuhanju sveže in zamrznjene zelenjave, krompirja, riža, žita in jajc v sopari. Poleg tega tu najdete tudi informacije o pripravi npr. globoko zamrznjenega pomfrita.

Kuhanje v sopari

Uporabljajte le originalni pribor. Pri kuhanju v sopari pod pladenj za kuhanje s soparo z luknjicami, velikosti XL, vedno vstavite še univerzalni pekač. Tekočina, ki kaplja od peke, se bo nabrala v pekaču.

Kuhanje v sopari na eni ravni

Upoštevajte višine za vstavljanje pribora, ki so navedene v nastavitveni razpredelnici.

Kuhanje v sopari na dveh ravneh

Kuhanje v sopari na dveh ravneh je odlično za istočasno pripravo npr. brokolija in krompirja. Če se jedi pripravljajo različno dolgo, najprej vstavite jed z daljšim časom priprave.

- Rešetka in obešene pladnje za kuhanje s paro z luknjicami ali brez, velikosti S: višina 5
- Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL: višina 3

Posoda

Če uporabite namizno posodo, jo postavite na rešetko ali na luknjičasto posodo za dušenje velikosti XL.

Namizna posoda mora biti odporna na vročino in paro. Pri debelejši namizni posodi se čas kuhanja podaljša.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Čas priprave in količina

Časi priprave pri kuhanju v sopari so odvisni od velikosti kosov, celotna količina jedi pa nanje ne vpliva. Pri večji skupni količini se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Upoštevajte velikosti kosov, ki so navedene v nastavitveni razpredelnici. Pri manjših kosih se čas

priprave skrajša, pri večjih pa podaljša. Na čas priprave vplivata tudi kakovost in stopnja zrelosti. Zato so navedene nastavitvene vrednosti le smernice.

Živila v posodi vedno enakomerno porazdelite. Če so jedi različno visoke, pride do neenakomerne priprave. Živila, ki so občutljiva na pritisk, naj v posodi ne segajo previsoko. Bolje je, da uporabite dve posodi.

Riž in žito

Dodajte vodo oz. tekočino v navedeni meri. Npr. 1:1,5 pomeni, da morate na 100 g riža dodati 150 ml tekočine.

Peka in peka na žaru

Uporabljajte le originalni pribor.

Priprava na eni ravni

Upoštevajte višine za vstavljanje pribora, ki so navedene v nastavitveni razpredelnici.

Priprava na dveh ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Pekači, ki ste jih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotovi ob istem času.

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V razpredelnici so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zaradi tega so

navedena območja nastavitve. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernejšo porjavit. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Če pečico predgrejete, se naveden čas skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejete, šele nato vstavite jed in pribor.

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnih jedeh v preglednici.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Žar, velika površina
- Stopnja za pico
- Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v razpredelnici navedene kot številke:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Sveža zelenjava						
Artičoke, cele, kuhanje v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	30-35
Cvetača, cela, kuhanje v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	25-35
Kuhanje brstičev brokolija v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	7-8
Kuhanje stročjega fižola v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	18-25
Kuhanje kolotov korenja v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	10-20
Kuhanje kolotov kolerabe v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	20-25
Kuhanje pora v obročkih v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	8-10
Kuhanje koruznih storžev v sopari	Model za terino	3		100	-	30-40
Kuhanje cele rdeče pese v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	43-50
Kuhanje rdečega zelja v trakovih v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	30-35
Kuhanje celih belušev v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	7-15
Kuhanje špinacije v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	2-3
Kuhanje bučk v kolutih v sopari	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	3-4
Zelenjava, zamrznjena						
Špinata	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	10-25
Cvetača	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	5-8
Stročji fižol	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	6-10
Brokoli	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	6-10
Grah	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	2-15
Korenje	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	4-6
Brstični ohrovt	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	8-12
Mešana zelenjava, 1 kg	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	10-15
Zelenjavne jedi						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5		3	-	10-15
Kuhanje zelenjave v sopari	Modelčki za oblikovanje porcij	2		100	-	50-70
Krompir						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		180-190	1	40-50
Krompir v oblicah, cel	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	35-45
Slan krompir, narezan na četrtine	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	20-25
Cmoki	Pladenj za kuhanje s paro	3		95	-	20-25
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni						
Tanke rezine praženega krompirja	Univerzalni pekač	3		200-220	-	25-35

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Krompirjevi žepki, polnjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	20-30
Kroketi	Univerzalni pekač	3		200-220	-	25-35
Ocvrt krompirček	Univerzalni pekač	3		190-210	-	25-35
Pomfrit, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	-	30-40

Riž

Riž basmati 1:1,5	Nizka posoda	3		100	-	20-30
Dolgozrnati riž, 1:1,5	Nizka posoda	3		100	-	20-30
Naravni riž, 1:1,5	Nizka posoda	3		100	-	35-45
Predkuhan riž, 1:1,5	Nizka posoda	3		100	-	15-20
Rižota, 1:2	Nizka posoda	3		100	-	25-35

Žito

Kuskus, 1:1	Nizka posoda	3		100	-	6-10
Proso, celo, 1:2,5	Nizka posoda	3		100	-	25-35
Polenta/koruzni zдроб, za FS 1:5	Nizka posoda	3		100	-	7-10
Ješprenj, 1:3	Nizka posoda	3		80-100	-	20-45
Leča, 1:2	Nizka posoda	3		100	-	35-50
Fižol, bel, namočen, 1:2	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	65-75
Zdrobovi cmočki	Pladenj za kuhanje s paro	3		95	-	6-10

Jajce

Jajčni sir iz 2 jajc	Odprta posoda	2		80	-	14-16
Jajca, trdo kuhana	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	10-12
Jajca, mehko kuhana	Pladenj za kuhanje s paro	3		100	-	5-8

Desert

Z aparatom lahko na preprost način pripravite deserte.

Priprava jogurta

Iz pečice vzemite pribor in ogrodje. Notranjost pečice mora biti prazna. Med delovanjem ne odpirajte vrat aparata.

1. Na kuhalni plošči segrejte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) na 90 °C ter ga nato ohladite na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).
3. Z zmesjo napolnite majhne kozarce ali skodelice in jih pokrijte s plastično folijo za živila.
4. Skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter uporabite nastavitve, navedene v preglednici.
5. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Priprava mlečnega riža

1. Stehtajte riž in dodajte 2,5-kratno količino mleka.
2. Riž in mleko v skledo napolnite do višine največ 2,5 cm. Za večje količine lahko uporabite tudi univerzalni pekač.
3. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.
4. Po pripravi ga premešajte. Preostalo mleko se bo hitro vpilo.

Kompot

Stehtajte sadje in dodajte pribl. 1/3 količine vode. Po okusu dodajte še sladkor in začimbe. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Crème Caramel in Crème Brûlée

Napolnite zmes v modelčke do višine 2–3 cm. Majhne modelčke postavite neposredno na perforirano posodo za soparjenje velikosti XL. Vodna kopel ni potrebna. Nastavite, kot je opisano v tabeli.

Živila, ki jih navadno pripravljamo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Če so modelčki izdelani iz zelo debelega materiala, se lahko čas priprave podaljša.

Parjeni cmoki

Kvašeno testo pripravite po lastnem receptu, brez časa vzhajanja. Izoblikovane kroglice položite na namaščen pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, in jih pustite vzhajati. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljeni načini gretja:

-  Kuhanje v sopari
-  Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Crème Brulée	Modelčki za oblikovanje porcij	3		85	20-30
Karamelna krema	Modelčki za oblikovanje porcij	3		85	25-35
Dušeni cmoki	Univerzalni pekač	3		100	20-30
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		35-40	300-360
Mlečni riž, 1:2,5	Univerzalni pekač	3		100	35-45
Sadni kompot, 1/3 vode	Univerzalni pekač	3		100	10-20

Pirprava menija

V vašem aparatu lahko istočasno pripravljate jedi za celoten meni, ne da bi se pri tem okusi ali vonjave prenašale z ene jedi na drugo.

V pečico najprej vstavite jed z najdaljšim časom priprave, nato pa glede na potreben čas kuhanja drugo za drugo vstavljajte preostale jedi. Tako bodo vse jedi pripravljene istočasno.

Kuhanje v sopari

Skupen čas kuhanja v sopari se pri pripravi menija nekoliko podaljša, ker pri vsakem odpiranju vrat iz pečice uide nekaj pare, ki se mora nato znova ogreti.

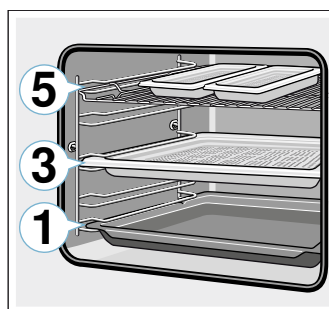
Upoštevajte napotke v posameznih razdelkih v tem poglavju:

- čas segrevanja se razlikuje glede na velikost in težo jedi
- čas kuhanja je odvisen od količine
- uporabljajte na paro odporno posodo
- soufflé prekrijte s folijo
- univerzalen pekač vedno vstavite na nivo 1

Nivoji za vstavljanje pribora

Pribor vedno vstavljajte v navedenem zaporedju:

- Nivo 5: rešetka s posodo za kuhanje v sopari, velikost S
- Nivo 3: posoda za kuhanje v sopari, velikost XL
- Višina 1: univerzalni pekač



Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljen način gretja:

- Kuhanje v sopari

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Zamrznjen file lososa	Posoda za kuhanje v sopari brez luknjic, velikost S	5		100	20
Brokoli	Luknjičasta posoda kuhanje v sopari, velikost XL	3		100	9
Na četrtine narezan slan krompir	Luknjičasta posoda kuhanje v sopari, velikost S	5		100	25

Načini gretja Eco

Vroč zrak Eco in Zgornje/spodnje gretje Eco sta napredna načini gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno uravnava dovod energije v notranjost pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toploto. Tako ostane bolj sočna in manj porjavi. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo. Če med pripravo predčasno odprete vrata aparata ali če ga predgrevate, se ta učinek izgubi.

Uporabljajte samo originalni pribor aparata. Ta je optimalno prilagojen notranjosti pečice in načinom delovanja. Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate.

Jedi vstavite v hladno, prazno pečico. Pri načinu Vroč zrak Eco izberite temperaturo med 125 in 250 °C, pri načinu Zgornje/spodnje gretje Eco pa med 150 in

250 °C. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

Način gretja Vroč zrak Eco se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda. Način gretja Zgornje/spodnje gretje se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Modeli za peko in posoda

Najbolj primerni so kovinski temni modeli. Z njimi lahko privarčujete do 35 % energije.

Posoda iz nerjavnega jekla ali aluminija odseva toploto kot ogledalo. Bolj primerna je posoda, ki ne odseva toplote in je narejena iz emajla ali na toploto odpornega stekla ter posoda, prevlečena z aluminijevo tlačno litino.

Beli pekači in pekači iz keramike ali stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno.

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

Tu so navedene različne jedi načinoma priprave. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bosta pecivo ali kolači pečena le zunaj, znotraj pa bosta še surova.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroči zrak Eco
-  Zgornje/spodnje gretje Eco

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolači v modelih					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/podolgovat model	2		140-160	60-80
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna podlaga, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljeni model Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljeni model Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Pekač za šarkelj	2		150-170	50-70
Kolač na pekaču					
Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Pekač	3		150-170	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-190	15-20
Pletenica, pletenka	Pekač	3		160-170	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	3		160-180	15-20
Drobno pecivo					
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-25
Drobno pecivo	Pekač	3		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220	35-45
Piškoti	Pekač	3		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150	30-45
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	25-35
Kruh & žemlje					
Mešani kruh, 1,5 kg	Podolgovati model	2		200-210	35-45
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		240-250	20-25
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		170-190	15-20
Žemljice, sveže	Pekač	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Zaprta posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	110-130

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Trajanje v min.
Riba					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Zaprta posoda	2		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Zaprta posoda	2		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Zaprta posoda	2		190-210	15-25

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri visoko ogretyh izdelkih iz žit in krompirja, kot so na primer krompirjev čips,

pečen krompirček, toast, žemljice, kruh ali fino pecivo (keksi, medenjaki, piškoti).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ Jedi zapecite zlato in ne pretemno. ■ Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.

Počasna peka

Počasna peka pomeni počasno pripravo hrane pri nizki temperaturi. Zaradi tega je včasih poimenovana tudi nizkotemperaturna peka.

Počasna peka je idealna za fine kose mesa (npr.: za mehke dele govedine, svinjine, jagnjetine ali perutnine), ki jih je treba peči toliko časa, da ostanejo še nekoliko roza. Meso ostane sočno, mehko in rahlo.

Vaša prednost: pri načrtovanju jedilnika imate veliko svobode, saj počasi pečeno meso brez težav ohranjate toplo. Med pripravo mesa ni treba obračati. Vratca aparata naj bodo zaprta, saj s tem ustvarite idealne pogoje za pripravo jedi.

Uporabljajte samo sveže in higiensko brezhibno meso brez kosti. Skrbno odstranite kite in maščobne robove. Pri počasni peki maščoba razvije močan priokus. Uporabite lahko tudi začinjeno ali marinirano meso. Ne uporabljajte odtajanega mesa.

Meso lahko po koncu priprave takoj narežete. Čas za mirovanje ni potreben. Zaradi posebne metode peke je meso rožnate barve, pri čemer pa ni surovo ali premalo pečeno.

Opomba: Zakasnitev vklopa s časom konca priprave pri načinu gretja "počasna peka" ni mogoče.

Posoda

Uporabite ploščato posodo, npr.: pladenj iz porcelana ali stekla. Posodo postavite v notranjost aparata, da se segreje.

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

Dodatne informacije najdete v namigih za počasno peko, ki se nahaja za tabelo z nastavitvami.

Vaš aparat nudi način gretja "počasna peka". Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena. Naj se notranjost aparata in posoda pribl. 15 minut dobro segrevata.

Meso na kuhališču pri visoki temperaturi dovolj dolgo pecite z vseh strani, tudi na koncih. Meso nato takoj položite na posodo, ki ste jo prej segreli. Posodo z mesom ponovno vstavite v pečico ter ga počasi pecite.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Temperatura in trajanje počasne peke sta odvisna od velikosti, debeline in kakovosti mesa. Zaradi tega so navedena področja nastavitve.

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

Jed	Posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatu- ra v °C	Trajanje v min
Perutnina						
Račje prsi, roza, po 300 g	Odprta posoda	2		6-8	90*	45-60
File piščančjih prsi, po 200 g, prepečen	Odprta posoda	2		4	120*	45-60

* predgretje

Jed	Posoda	Nivo pečice	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatura v °C	Trajanje v min
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg, prepečene	Odprta posoda	2		6-8	120*	110-130
Svinjina						
Svinjska pljučna pečenka, debeline 5–6 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	130-180
Svinjski file, cel	Odprta posoda	2		4-6	80*	45-70
Govedina						
Goveja pečenka (stegno), debelina 6–7 cm, 1,5 kg, prepečena	Odprta posoda	2		6-8	100*	150-180
Goveji file, 1 kg	Odprta posoda	2		4-6	80*	90-120
Rostbif, debeline 5–6 cm	Odprta posoda	2		6-8	80*	120-180
Goveji medaljoni/rumpsteak, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		4	80*	30-60
Teletina						
Telečja pečenka, debeline 4–5 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	80-140
Telečja pečenka, debeline 7–10 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	140-200
Telečji file, cel, 800 g	Odprta posoda	2		4-6	80*	70-120
Telečji medaljoni, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		4	80*	30-50
Jagnjetina						
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odprta posoda	2		4	80*	30-45
Jagnječje stegno brez kosti, srednje, 1 kg zvezano	Odprta posoda	2		6-8	95*	120-180
* predgretje						

Namigi za počasno peko

Počasna peka račjih prsi.	Račje prsi mrzle položite v ponev in najprej popecite stran s kožo. Po počasni peki jih pecite še 3 do 5 minut, da postanejo hrustljava.
Počasi pečeno meso ni tako vroče kot meso, pečeno po običajnem postopku.	Da se pečeno meso ne ohladi prehitro, ogrejte krožnike in postrezite omake zelo vroče.

Sušenje

S 4D-vročim zrakom bo sušenje izjemno. Pri tem načinu konzervacije se aromatske snovi zberejo zaradi odvzema vode.

Uporabljajte samo neoporečno sadje, zelenjavo in zelišča ter jih pred uporabo dobro operite. Rešetko obložite s pergamentnim papirjem ali papirjem za peko. Naj se sadje odcedi, nato ga posušite.

Po potrebi ga narežite na enako velike kose ali na tanke rezine. Neolupljeno sadje položite na lupino, pri čemer naj bo narezana površina na vrhu. Pazite, da se sadje in gobe na rešetki ne prekrivajo.

Zelenjavo nastrgajte in jo nato blanširajte. Blanširana zelenjava naj se dobro odcedi, nato jo enakomerno razporedite po rešetki.

Osušite zelišča s stebli. Zelišča enakomerno in na gosto razporedite po rešetki.

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite.

Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so navedene nastavitvene vrednosti za sušenje različnih živil. Temperatura in trajanje sta odvisna od vrste, vlažnosti, zrelosti in debeline živil, ki jih želite posušiti. Živila, ki jih želite posušiti, naj se sušijo dalj časa, saj bodo tako bolj konzervirana. Tanjša kot so živila, ki jih sušite, hitreje bodo posušena do konca, pri čemer bodo živila ohranila več arom. Zaradi tega so navedena območja nastavitve.

Če želite sušiti druga živila, se orientirajte po podobnih živilih v tabeli.

Uporabljen način gretja:

- 4D-vroči zrak

Jed	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Pečkato sadje (jabolčni obročki, 3 mm debeli, na rešetko po 200 g)	1-2 rešetki		80	5-9
Koščičasto sadje (slive)	1-2 rešetki		80	8-10
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	1-2 rešetki		80	5-8
Gobe v kolutih	1-2 rešetki		60	6-9
Zelišča, očiščena	1-2 rešetki		60	2-6

Vkuhanje in odcejanje soka

Vaš aparat je primeren tudi za vkuhanje in odcejanje soka.

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Če živila niso dobro vkuhana, lahko kozarci za vlaganje počijo. Držite se navodil za vkuhanje.

Kozarci

Uporabljajte le čiste in nepoškodovane kozarce za vlaganje. Uporabljajte le na toploto odporne, čiste in nepoškodovane gumijaste obročje. Prej preverite sponke in vzmeti.

Nasvet: Kozarce lahko očistite s funkcijo "Dezinficiranje".

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le kozarce za vlaganje, ki so enako veliki in vsebujejo enaka živila. V pečici lahko istočasno vkuhate vsebino maksimalno šestih kozarcev za vlaganje s prostornino 1/2, 1 ali 1 1/2 litra. Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

Kozarci za vlaganje se med vkuhanjem v pečici ne smejo dotikati.

Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

Sadje oz. zelenjavo po potrebi olupite, odstranite pečke in ga narežite. Nato kozarce za vlaganje napolnite do 2 cm pod robom.

Sadje: sadje v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo in spenjeno raztopino sladkorja (pribl 400 ml za litrski kozarec). Na liter vode:

- pribl. 250 g sladkorja pri sladkem sadju
- pribl. 500 g sladkorja pri kislem sadju

Zelenjava: zelenjavo v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, prekuhano vodo.

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažen gumijast obroč in pokrov. Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, položite tako, da se ne dotikajo. V univerzalni pekač nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Konec vkuhanja

Po navedenem času priprave odprite vratca. Kozarce za vlaganje vzemite iz notranjosti pečice šele, ko so popolnoma ohlajeni.

Zatem obrišite pečico.

Odcejanje soka

Jagodičevje položite v posodo, ga posladkajte in šele nato začnite z odcejanjem soka. Stoji naj vsaj eno uro, da sok odteče.

Jagodičevje nato položite na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, in ga vstavite na višino 2. Da prestrežete sok, pod pladenj vstavite še univerzalni pekač. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Ko se čas priprave izteče, položite jagodičevje v krpo in tako iztisnite preostali sok.

Zatem obrišite pečico.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Navedeni časi v nastavitveni razpredelnici so informativne vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave ter za odcejanje soka sadja. Nanje lahko vplivajo sobna temperatura, število kozarcev, količina, toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe veljajo za litrske okrogle kozarce.

Uporabljen način gretja:

- Kuhanje v sopari

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Vkuhanje					
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2		100	30-120
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2		100	25-30
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2		100	25-30

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Odcejanje soka					
Maline	Pladenj za kuhanje s paro XL	3		100	30-45
Ribez	Pladenj za kuhanje s paro XL	3		100	40-50

Dezinficiranje stekleničk in higiena

V vašem aparatu lahko povsem enostavno dezinficirate posodo in stekleničke za dojenčke. Postopek ustreza običajnemu prekuhavanju.

Dezinficiranje stekleničk

Stekleničke vedno takoj po pitju očistite s krtačko za stekleničke. Nato jih operite v pomivalnem stroju.

Stekleničke zložite v posodo za kuhanje v sopari, velikosti XL, tako, da se med seboj ne dotikajo. Zaženite program "Dezinfekcija". Po končani dezinfekciji aparat obrišite. Po dezinfekciji s čisto krpo obrišite stekleničke do suhega.

Higiena

Aparat je primeren tudi za pripravo marmelade ali vlaganje ozimnice v kozarce z ustreznimi pokrovčki.

Možna je tudi naknadna obdelava marmelade. Tako se podaljša rok uporabe marmelade.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljajte le brezhlebne, čiste kozarce in pokrovčke. Priporočamo, da jih pred uporabo operete v pomivalnem stroju. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Priporočeni časi so odvisni od uporabljenih kozarcev.

Uporabljen način gretja:

-  Kuhanje v sopari

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Higiena					
Priprava kozarcev za marmelado in vkuhanje	Posoda za kuhanje v sopari XL	2		100	10-15
Naknadna obdelava kozarcev za marmelado	Posoda za kuhanje v sopari XL	2		100	15-20
Dezinfekcija čiste posode*	Posoda za kuhanje v sopari XL	2		100	15-20
* Ta postopek ustreza običajnemu prekuhavanju.					

Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa

Z načinom gretja "Funkcija vzhajanja testa" kvašeno testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne izsuši. Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena.

Kvašeno testo naj vedno vzhaja dvakrat. Upoštevajte navodila v nastavitvenih razpredelnicah za 1. in 2. vzhajanje (prva in druga fermentacija).

Prva fermentacija

Za prvo fermentacijo posodo s testom postavite na rešetko. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Med postopkom fermentacije ne odpirajte vratc, saj lahko tako iz pečice uhaja vlaga. Testa ne pokrijte.

Druga fermentacija

Postavite pecivo na višino vstavljanja, ki je določena v razpredelnici.

Preden začnete s peko, obrišite vlago v pečici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Temperatura in čas priprave sta odvisna od vrste in količine dodatkov. Zato so navedbe v tabeli le informativne vrednosti.

Uporabljen način gretja:

-  Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, sladko						
npr. kvašeno pecivo	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	30-45
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	10-20
testo z veliko masla, npr. paneton	Skleda	2		Prva fermentacija	40-45	40-90
	Pekač	2		Druga fermentacija	40-45	30-60

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, pikantno						
npr. pica	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	20-30
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	10-15
Krušno testo						
Beli kruh	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	30-40
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	15-25
Mešani kruh	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	25-40
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	10-20
Žemljice	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	30-40
	Pekač	3		Druga fermentacija	35-40	15-25

Odtajevanje

Funkcija s paro "Odtajevanje" je primerna za odtajevanje globoko zamrznjenega sadja in zelenjave. Za odtajevanje peciva uporabite način gretja "4D-vroči zrak". Najboljše je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku.

Zamrznjeno živilo vzemite iz embalaže, ko ga želite odtaliti.

Globoko zamrznjeno sadje in zelenjavo položite na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, pod njega pa vstavite univerzalni pekač. Tako živilo ne ostane v odtaljeni vodi, tekočina pa se ujame v pekaču. Za globoko zamrznjene izdelke, katerih tekočina naj bi ostala v njih, npr. za globoko zamrznjeno kremno

špinačo, uporabite univerzalni pekač ali posodo na rešetki.

Pecivo položite na rešetko.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Časovne navedbe v razpredelnici so le informativne vrednosti. Vrednosti so odvisne od kakovosti, temperature zamrzovanja (-18°C) in sestave živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

Nasvet: Zamrznjeni nizki kosi ali porcije se hitreje odtalijo kot v bloku zamrznjena živila.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Odmrzovanje

Jed	Pribor	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kruh, žemljice					
Kruh & žemlje na splošno	Pekač	2		50	40-70
Kolač					
Kolač, sočen	Pekač	2		50	70-90
Kolač, suh	Pekač	2		60	60-75
Sadje, zelenjava					
Jagodičevje	Pladenj za kuhanje s paro	3		30-40	10-15
Zelenjava	Pladenj za kuhanje s paro	3		40-50	15-50

Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje" se jedi s pomočjo pare nežno pogrejejo. Videti so kot sveže pripravljene, imajo

tudi tak okus. Hrustljivo lahko zapečete tudi pecivo prejšnjega dne.

Uporabite kar se da ploščate, široke in na temperaturo odporne posode. Hladne posode podaljšajo postopek pogrevanja.

Če je le mogoče, pogrevajte enako velike jedi iste vrste. Če to ni mogoče, se ravnajte po času jedi, ki zahteva najdaljši čas pogrevanja.

Med pogrevanjem jedi ne pokrivajte.

Jed na rešetko postavite v posodi ali neposredno na višino 2.

Med delovanjem ne odpirajte vratc aparata, saj bi v tem primeru iz aparata ušlo veliko pare.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V razpredelnici so za različne jedi navedene optimalne nastavitve. Časovne navedbe so le informativne

vrednosti. Odvisne so od posode, kakovosti, temperature in strukture živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

Vrednosti v razpredelnici veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v razpredelnici.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalen rezultat priprave ter prihranite energijo.

Uporabljen način gretja:

-  Pogrevanje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava, ohlajena					
1 kg	Odprta posoda	2		120-130	15-25
250 g	Odprta posoda	2		120-130	5-15
Jedi, ohlajene					
Jedi na krožniku, 1 porcija	Odprta posoda	2		120-130	15-25
Juha, enolončnica, 400 ml	Odprta posoda	2		120-130	10-25
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Odprta posoda	2		120-130	8-25
Narastki, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	2		120-140	10-25
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Pecivo					
Žemljice, bageta, pečene	Rešetka	2		150-160*	10-20
Paštete (Vol au vent)	Rešetka	2		180*	4-10
Pecivo, zamrznjeno					
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemljice, bageta, pečene	Rešetka	2		160-170*	10-20
* predgretje					

Hranjenje jedi toplih

Z načinom gretja "Hranjenje jedi toplih" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. S pomočjo različnih stopenj vlažnosti lahko preprečite, da se že pripravljene jedi izsušijo.

Jedi ne pokrivajte.

Pripravljenih jedi ne ohranjajte toplih več kot dve uri. Upoštevajte, da se nekatere jedi, medtem ko jih ohranjate tople, pečejo naprej. Jedi ne pokrivajte.

Različne stopnje pare so primerne za hranjenje jedi toplih:

- 1. stopnja: večji in manjši kosi mesa
- 2. stopnja: narastki in priloge
- 3. stopnja: enolončnice in juhe

Testne jedi

Te preglednice so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata.

Po EN 60350-1.

Peka

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

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

- Pekač: višina 5
- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Jabolčna pita

Pokrito jabolčno pecivo na eni ravni: temne razstavljljive modele razporedite eden zraven drugega.

Pokrito jabolčno pecivo na dveh ravneh: temne razstavljljive modele razporedite enega nad drugim.

Peciva v razstavljljivih modelih iz bele pločevine: pecite s pomočjo zgornjega/spodnjega grelnika na eni ravni. Namesto rešetke uporabite univerzalni pekač in nanj položite razstavljljive modele.

Opombe

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v mrzlo pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje iz tabel. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Peka						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	-	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3		160*	-	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150*	-	25-35
Tortice, 3 nivoja	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140*	-	35-45
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodni biskvit, 2 nivoja	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Pokrita jabolčna pita, 2 nivoja	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Soparjenje

Vstavite univerzalni pekač pod perforirano posodo za soparjenje, velikost XL, če je tako navedeno v preglednici. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja med pripravo.

Vstavna višina pri soparjenju na eni ravni (uporabite največ 2,5 kg):

- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 3

Vstavna višina pri soparjenju na dveh ravneh (uporabite največ 1,8 kg na raven):

- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 5
- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 3

Uporabljen način gretja:

-  Kuhanje v sopari

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Trajanje v min
Priprava v sopari					
Grah, zamrznjen, dve posodi	2 pladnja za kuhanje v pari XL + univerzalni pekač	5+3+1		100	**
Brokoli, svež, 300 g	Posoda za kuhanje v sopari XL	3		100*	7-8***
Brokoli, svež, en pladenj	Posoda za kuhanje v sopari XL	3		100*	7-8***
* predgretje ** Testiranje je končano, ko je na najhladnejšem mestu doseženo 85 °C (glejte IEC 60350-1) *** Primerljiva stopnja kuhanje med referenčnim poskusom in glavnim poskusom je dosežena, ko se referenčni poskus kuha 5 minut (izvedeno, kot je opisano v IEC 60350-1).					

Peka na žaru

Dodatno vstavite še univerzalni pekač. Tako se bo tekočina nabirala v pekaču, pečica pa bo ostala čista.

Uporabljen način gretja:

-  Žar, velika površina

Jed	Pribor	Višina vstavitve	Način gretja	Sto-pnja žara	Trajanje v min.
Peka na žaru					
Peka toasta*	Rešetka	5		3	4-6
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4		3	25-30
* brez predgretja ** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave					



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001053940

980116