



**BOSCH**  
Invented for life



**SL Navodila za uporabo**

<b>Nasveti in varnostna opozorila</b> .....	<b>5</b>
Pred montažo .....	5
Navodila za vašo varnost .....	6
Vzroki poškodb .....	7
<b>Vaša nova pečica</b> .....	<b>9</b>
Upravljalna plošča .....	9
Upravljalni gumb za funkcije .....	10
Upravljalne tipke in prikazovalnik .....	11
Upravljalni gumb za temperaturo .....	11
Notranjost pečice .....	12
Pribor .....	12
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>14</b>
Programiranje ure .....	14
Segrevanje pečice .....	14
Čiščenje pribora .....	15
<b>Programiranje pečice</b> .....	<b>15</b>
Vrsta segrevanja in temperatura .....	15
Hitro segrevanje .....	16
<b>Programiranje časovnih funkcij</b> .....	<b>17</b>
Opozorilna ura .....	17
Trajanje časa priprave .....	18
Čas zaključka .....	20
Ura .....	22
<b>Zaščita za otroke</b> .....	<b>23</b>
<b>Spreminjanje osnovnih nastavitev</b> .....	<b>23</b>
<b>Vzdrževanje in čiščenje</b> .....	<b>24</b>
Čistilna sredstva .....	25
Funkcija luč .....	26

Montaža in demontaža ogrodij . . . . .	27
Snemanje grelnika žara . . . . .	28
Snemanje in nameščanje vratc pečice . . . . .	28
Montaža in demontaža stekla vratc . . . . .	30
<b>Kako ravnati v primeru okvare . . . . .</b>	<b>32</b>
Preglednica okvar . . . . .	32
Zamenjajte lučko za osvetlitev pečice . . . . .	33
Stekleni pokrov . . . . .	33
<b>Pooblaščen servis . . . . .</b>	<b>34</b>
<b>Nasveti za varčevanje z energijo in varovanje okolja . . . . .</b>	<b>34</b>
Varčevanje z energijo . . . . .	34
Odstranitev ostankov embalaže v skladu z okoljevarstvenimi predpisi . . . . .	35
<b>Tabele in predlogi . . . . .</b>	<b>35</b>
Pecivo in slaščice . . . . .	35
Predlogi in praktični nasveti za peko . . . . .	38
Meso, perutnina, ribe . . . . .	39
Uporabni nasveti za običajno peko ali peko na žaru . . . . .	42
Gratini, souffleji, opekanje toasta . . . . .	43
Odtaljevanje . . . . .	44
Sušenje . . . . .	44
Zamrznjene predpripravljene jedi . . . . .	45
Priprava marmelade . . . . .	45
<b>Preizkusne jedi . . . . .</b>	<b>48</b>

---

# Nasveti in varnostna opozorila

Pazljivo preberite navodila v tem priročniku. Navodila za uporabo in montažo shranite. V primeru izročitve aparata drugi osebi morate priložiti ustrezen priročnik.

Ta navodila za uporabo veljajo za samostojne pečice in pečice, vgrajene v štedilnik. Pri pečicah, vgrajenih v štedilnik, preberite priložena navodila za uporabo, ki so priložena kuhalni plošči, da spoznate delovanje njenih upravljalnih stikal.

---

## Pred montažo

### Poškodbe med prevozom

Aparat preglejte takoj, ko ga vzamete iz embalaže. V primeru poškodb med prevozom ne priključite aparata.

### Priključitev na električno omrežje

Priključitev aparata lahko opravi samo pooblaščen strokovnjak. Garancija ni veljavna v primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve.

Pred prvo uporabo svojega aparata se morate prepričati, da električna inštalacija v vašem domu vključuje ozemljitev in da ustreza vsem veljavnim varnostnim predpisom. Montažo in priključitev vašega aparata mora opraviti pooblaščen strokovnjak. Uporaba tega aparata brez ozemljitvenega priključka ali z nepravilno inštalacijo lahko, čeprav v malo verjetnih okoliščinah, povzroči resne poškodbe (poškodbe oseb in smrt zaradi električnega udara). Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za nepravilno delovanje in možne poškodbe zaradi neprimerne električne inštalacije.

---

## Navodila za vašo varnost

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

Odrasli in otroci ne smejo uporabljati aparata brez nadzora,

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

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom.

### Vrata pečice

Med delovanjem pečice morajo biti vrata pečice zaprta. Zaradi varnosti priporočamo, da so vrata pečice zaprta tudi, ko je pečica ugasnjena.

Na vrata pečice ne obešajte stvari, ne sedajte nanje in se ne igrajte z njimi, niti ko so vrata pečice zaprta.

### Vroča notranjost aparata

**Nevarnost opeklin!**

Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice in grelnih elementov. Vrata aparata odpirajte previdno. Lahko uhaja vroča sopara. Otrok ne puščajte blizu.

**Nevarnost požara!**

V aparatu nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vrat aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat. Izvlecite vtič iz vtičnice in izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

**Nevarnost kratkega stika!**

Nikoli ne priščipnite kablov električnih naprav z vročimi vrati aparata. Pri tem se lahko raztopi izolacija kabla.

**Nevarnost opeklin!**

Nikoli ne ulivajte vode v vročo pečico. V nasprotnem primeru nastane vroča para.

Nevarnost opeklin!

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

### **Vroča posoda in pribor**

Nevarnost opeklin!

Pribora in posode nikoli ne jemljite iz aparata brez prijemalke.

### **Nestrokovna popravila**

Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

### **Dodatna zaščita na vratih**

Pri nekaterih receptih, ki zahtevajo daljši čas pečenja pri visokih temperaturah, se lahko vrata pečice močno segrejejo.

Če imate majhne otroke, morate medtem, ko pečica deluje, paziti nanje.

Na voljo je dodatna oprema za zaščito, ki preprečuje neposreden stik z vrati pečice. To dodatno opremo (671383) je mogoče nabaviti v našem pooblaščenem servisu.

---

## **Vzroki poškodb**

### **Pribor, posode, folija, papir za peko ali aluminijasta folija na dnu pečice**

Na dno pečice ne postavljajte nobenega pribora. Dna pečice ne pokrivajte z nobeno vrsto folije ali papirja. Na dno pečice ne postavljajte nobene posode, če je temperatura nastavljena na več kot 50 °C. Prekomerno se bo segrela. Časi peke ali kuhanja ne bodo veljavni in emajl se bo poškodoval.

### **Voda v segreti pečici**

Ne polivajte vode v pečici, ko je le-ta segreta. Nabrala se bo para. Toplotno nihanje lahko poškoduje emajl in pribor.

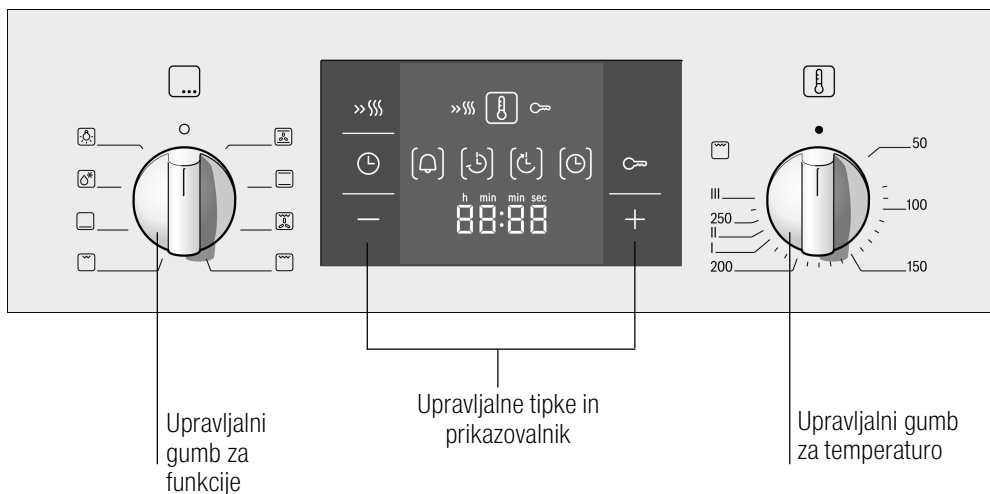
<b>Tekoča hrana</b>	Tekoče hrane ne puščajte dlje časa v pečici ali pri zaprtih vratih. Poškoduje se emajl.
<b>Sadni sok</b>	Pekača za pripravo peciva s sadnimi sokovi ne napolnite preveč. Sadni sok, ki izteče iz pekača, pusti madeže, ki jih ni možno odstraniti. Če je možno, uporabite globok emajliran pekač.
<b>Hlajenje pri odprtih vratih</b>	Pustite, da se pečica ohladi le pri zaprtih vratih. Prednja stran bližnjega pohištva se lahko sčasoma poškoduje, tudi če so vratca pečice le nekoliko odprta.
<b>Zelo umazana zbirna posoda pečice</b>	Če je zbirna posoda pečice zelo umazana, vratc pečice med delovanjem ni možno dobro zapreti. Prednja stran bližnjega pohištva se lahko poškoduje. Pazite, da bo zbirna posoda pečice vedno čista.
<b>Vratca pečice kot podporna površina</b>	Ne naslanjajte se in ne usedajte se na odprta vratca pečice. Na vratca pečice ne postavljajte nobene posode ali pribora.
<b>Prevoz aparata</b>	Pri prevozu aparata pazite, da ga ne držite za vratca; <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ročaj se lahko pod pritiskom zlomi,</li> <li>■ steklo vratc se lahko premakne, zaradi česar linija med prednjo stranjo pečice in steklom vratc ni poravnana.</li> </ul>

# Vaša nova pečica

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

## Upravljalna plošča

Prikazan je splošen pregled upravljalne plošče. Na prikazovalniku ne morejo biti prikazani vsi znaki hkrati. Elementi se lahko pri različnih modelih aparata razlikujejo.



### Skriti vrtljivi gumbi

Pri nekaterih modelih pečic so vrtljivi gumbi skriti (ugreznjeni). Da vrtljivi gumb izskoči ali se spet ugrezne v upravljalno ploščo, ga pritisnite, ko je v položaju nič.

### Tipke

Pod vsako tipko so senzorji. Tipk ne pritiskejte na silo. Pritisnite samo ustrezeni znak.



## Upravljalni gumb za funkcije

Upravljalni gumb za funkcije se uporablja za izbiro vrste segrevanja.

Položaj	Uporaba
<input type="radio"/> Položaj nič	Pečica je izključena.
<input type="checkbox"/> Vroč zrak*	Za pecivo in slaščice. Možna je priprava na dveh nivojih. Ventilator v zadnji steni pečice enakomerno razporeja toploto po celotni notranjosti.
<input type="checkbox"/> Zgornje in spodnje gretje*	Za pecivo, gratinirane jedi in pusto meso za pečenko, npr. teletino ali divjačino, na enem nivoju. Vročina prihaja iz spodnjega in zgornjega grela.
<input type="checkbox"/> Žar z vročim zrakom	Pečenje kosov mesa, perutnine in rib. Grelo žara in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator enakomerno razporeja vročino, ki jo oddaja žar okrog jedi.
<input type="checkbox"/> Žar, velika površina	Pečenje bifteka, klobasic, toasta in rib z žarom. Greje se celotna površina pod grelom žara.
<input type="checkbox"/> Žar, majhna površina	Pečenje manjših količin bifteka, klobasic, toasta in rib z žarom. Greje osrednji del grela žara.
<input type="checkbox"/> Spodnje gretje	Vkuhanje, peka in gratiniranje. Toplota prihaja iz spodnjega grela.
<input type="checkbox"/> Odmrzovanje	Odmrzovanje, npr. mesa, perutnine, kruha in peciva. Ventilator vrtinči topel zrak okoli živila.
<input type="checkbox"/> Luč	Prižig lučke za osvetlitev notranjosti pečice.

\* Vrsta segrevanja, s katero se določi razred energetske učinkovitosti po EN50304.

Ko izberete vrsto segrevanja, se prižge lučka za osvetlitev notranjosti pečice.

## Upravljalne tipke in prikazovalnik

Tipke se uporabljajo za nastavitev različnih dodatnih funkcij. Na prikazovalniku se prikažejo nastavljene vrednosti.

Tipka	Uporaba
>>>> Hitro segrevanje	Izredno hiter način segrevanja pečice.
🕒 Časovne funkcije	Izberite opozorilno uro 🕒, trajanje časa priprave ⏱, čas zaključka priprave ⏱ in uro 🕒.
🔒 Zaščita za otroke	Blokiranje in deblokiranje upravljalne plošče.
- minus	Znižanje programiranih vrednosti.
+ plus	Zvišanje programiranih vrednosti.

Na prikazovalniku oglata oklepaja [ ] označujeta znak, ki ustreza funkciji časa, ki je vključena. Izjema: Znak 🕒 za uro se prižge samo v primeru spremembe.

## Upravljalni gumb za temperaturo

Upravljalni gumb za temperaturo se uporablja za izbiro temperature ali stopnje žara.

Položaj	Pomen
● Položaj nič	Pečica se ne segreva.
50-270 Območje temperature	Notranja temperatura pečice v °C
I, II, III Stopnje žara	Stopnje žara z majhno površino ☐ in veliko površino ☐ I = stopnja 1, nizka II = stopnja 2, srednja III = stopnja 3, močna

Ko se pečica segreva, znak 🕒 zasveti na prikazovalniku. Med premori segrevanja ugasne. Znak ne zasveti niti s funkcijo luč ☐ niti s funkcijo odmrzovanja ☐\*.



Pri uporabi žara s časom pečenja, višjim od 15 minut, nastavite gumb za temperaturo na šibek žar.

---

## Notranjost pečice


### Ventilator

Notranjost pečice vključuje ventilator in lučko.

Ventilator se po potrebi vklaplja in izklaplja. Vroč zrak izhaja na zgornji strani vrat. Opozorilo! Ne pokrivajte ventilacijske odprtine. Pečica se lahko pregreje.

Ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice, da se le-ta hitreje ohladi.

### Osvetlitev

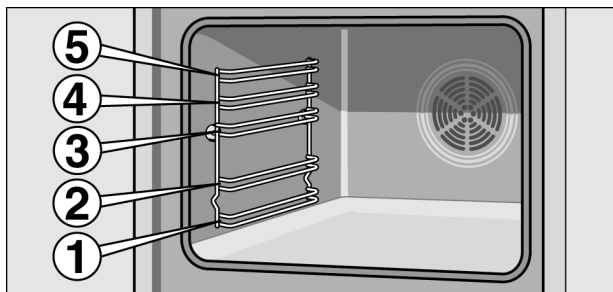
Med delovanjem pečice lučka v notranjosti pečice ostane prižgana. Kljub temu lahko lučko prižgemo tudi kadar je pečica izključena, tako da postavimo upravljalni gumb za funkcije v položaj .

---

## Pribor

Pribor se lahko namesti v pečico na 5 različnih višinah.

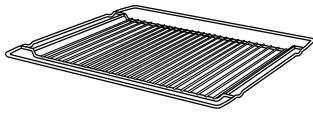
Izvlečete lahko do 2/3 dolžine pribora brez prevračanja. Tako lahko hrano brez težav odstranite.



Če se pribor segreje, se lahko deformira. Ko se ohladi, deformacija izgine in ne vpliva na delovanje.

Pečica ima le nekaj od naslednjih kosov pribora.

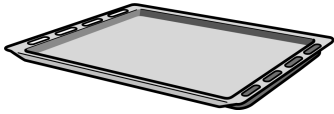
Pribor lahko dokupite na servisu, v specializiranih trgovinah ter na internetu. Prosimo, da pri tem podate številko HEZ.



### Rešetka

Za posode, modele, kose pečenke, kose za peko na rešetki in zamrznjene jedi.

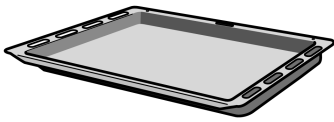
Rešetko vstavite tako, da je ukrivljen del obrnjen navzdol .



### Plitev emajliran pekač

Pri pecivu, kolačih in piškotih

Pekač vstavite v pečico tako, da je neraven del bližje vratom pečice.



### Globok emajliran pekač

Pri sočnem pecivu, slaščicah, zamrznjenih jedeh in večjih kosih jedi, ki se pečejo. Uporablja se lahko tudi kot pekač za prestrezanje odvečne maščobe pri peki neposredno na rešetki.

Globok emajliran pekač vstavite v pečico tako, da je neraven del bližje vratom pečice.

## Poseben pribor

Poseben pribor lahko kupite v specializiranih prodajalnah ali preko pooblaščenega servisa. Poseben pribor, ki je na voljo, se v različnih državah lahko razlikuje. Preverite v dobavni dokumentaciji.

Plitev emajliran pekač  
HEZ 361000

Pri pecivu, kolačih in piškotih

Globok emajliran pekač  
HEZ 362000

Pri sočnem pecivu, slaščicah, zamrznjenih jedeh in večjih kosih jedi, ki se pečejo. Uporablja se lahko tudi kot pekač za prestrezanje odvečne maščobe pri peki neposredno na rešetki.

Rešetka HEZ 364000

Za posode za kuho, modele, kose pečenke, kose za peko na rešetki in zamrznjene jedi.

Steklen pekač HEZ 366000

Globok steklen pekač. Zelo primeren kot servirna posoda.

Pekač za pizzo HEZ 317000


Idealen za pizzo, zamrznjena živila, okroglo ali večje pecivo. Pekač za pizzo lahko uporabljate na mestu za globok emajliran pekač. Pekač postavite na rešetko in sledite navodilom v preglednicah.


Kovinska posoda HEZ 26000	Posodo lahko uporabljate na ovalnih grelnih poljih steklokeramične kuhalne plošče. Primerna je za tehniko peke z nastavitvijo s tipkami, kot tudi za avtomatski način peke. Zunanost posode je emajlirana, znotraj pa je prevlečena s plastjo proti sprijemanju.
Steklena posoda HEZ 915001	Steklena posoda je idealna za pripravo dušenih jedi in gratiniranje jedi v pečici. Posebej primerno za avtomatski program za pečenko.
Trojna izvlečna vodila za popoln izvlek HEZ 338356	Izvlečna vodila na nivojih 1, 2 in 3 omogočajo popoln izvlek pribora brez prevračanja.

## Pred prvo uporabo

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


### Programiranje ure


Po priključitvi na prikazovalniku zasveti znak  in štiri ničle. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko . Prikaže se čas 12:00.
2. Nastavite uro s tipkama **+** ali **-**.

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

### Segrevanje pečice

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

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

Po eni uri izklopite pečico. V ta namen izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

## Čiščenje pribora

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

## Programiranje pečice

Obstaja več vrst programiranja pečice. V nadaljevanju je opisan postopek programiranja vrste segrevanja in temperature ali stopnje žara. Na pečici je možno sprogramirati čas priprave (trajanje) in časa zaključka vsake jedi. Več informacij najdete v poglavju *Programiranje časovnih funkcij*.

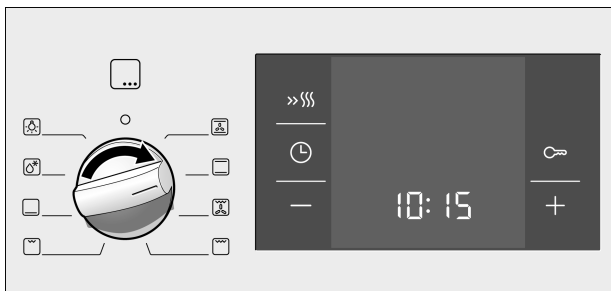
### Opomba

Priporočamo, da preden postavite živilo v pečico, le-to predhodno segrejete, da se na steklu ne nabere preveč kondenza.

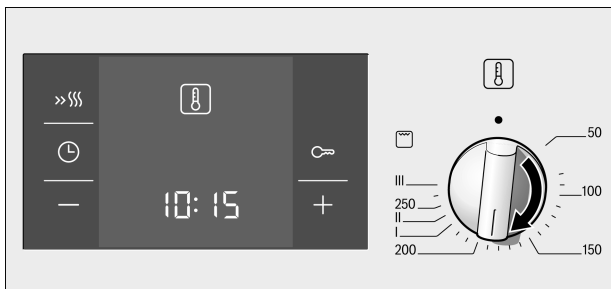
## Vrsta segrevanja in temperatura

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

1. Z upravljalnim gumbom za funkcije izberite vrsto segrevanja.



2. Z upravljalnim gumbom za temperaturo izberite temperaturo ali stopnjo žara.



## Izklop pečice

## Spreminjanje nastavitev

Pečica se prične segrevati.

Upravljalni gumb za funkcije postavite v položaj nič.




Vrsto segrevanja in temperaturo ali stopnjo žara lahko spremenite kadarkoli s pomočjo ustreznega upravljalnega gumba.

---

## Hitro segrevanje

S funkcijo hitrega segrevanja je programirana temperatura v pečici dosežena zelo hitro.

Hitro segrevanje je priporočljivo za doseganje temperatur višjih od 100 °C. Primerne so naslednje vrste segrevanja:

- Vroč zrak 
- Zgornje in spodnje gretje 
- Spodnje gretje 

Da bi zagotovili enoten rezultat priprave, živila ne postavite v pečico, dokler postopek hitrega segrevanja ni končan.

**1.** Izberite vrsto segrevanja in temperaturo.

**2.** Za kratek čas pritisnite tipko »|||».

Na prikazovalniku zasveti simbol »|||». Pečica se prične segrevati.

## Konec hitrega segrevanja

Zasliši se zvočni signal. Simbol »|||» izgine s prikazovalnika. Živilo postavite v pečico.

## Razveljavitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko »|||». Simbol »|||» izgine s prikazovalnika.

---

# Programiranje časovnih funkcij

Pečica ima različne časovne funkcije. S tipko  $\ominus$  vključite meni in izbirate med različnimi funkcijami. Med opravljanjem nastavitvev simboli za čas svetijo. Oglata oklepaja [ ] označujeta izbrano časovno funkcijo. Že programirano funkcijo časa je možno spremeniti neposredno s tipkama  $+$  ali  $-$ , če se znak časa nahaja med oklepajema. [ ] .

---

## Opozorilna ura

Lahko se uporablja kot opozorilna ura ali kot merilec časa kuhanja. Delovanje opozorilne ure ni odvisno od delovanja pečice. Opozorilna ura ima svoj zvočni signal. Tako lahko ločite ali je potekel čas opozorilne ure ali se je pečica samodejno izključila (trajanje časa priprave).

1. Enkrat pritisnete tipko  $\ominus$ . Na prikazovalniku zasvetijo znaki časa, oglata oklepaja [ ] označujeta  $\ominus$ .
2. Programiranje časa opozorilne ure s tipkama  $+$  ali  $-$ .  
Tipka  $+$  predlagana vrednost = 10 minut  
Tipka  $-$  predlagana vrednost = 5 minut

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas. Čas, nastavljen z opozorilno uro, prične teči. Na prikazovalniku zasveti znak [ $\ominus$ ] in prikaže se potek časa opozorilne ure. Ostali znaki časa ugasnejo.

### Čas opozorilne ure je potekel

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Opozorilno uro ugasnite s tipko  $\ominus$ .

### Spreminjanje časa opozorilne ure.


Čas opozorilne ure spremenite s tipkama  $+$  ali  $-$ . Po nekaj sekundah se prikaže spremenjen čas.






### Razveljavitev časa opozorilne ure

Čas opozorilne ure postavite nazaj na 00:00 s tipko  $-$ . Po nekaj sekundah se prikaže spremenjen čas. Opozorilna ura se izključi.



## Preverjanje časovnih nastavitev



Če ste programirali več časovnih funkcij, na prikazovalniku zasvetijo ustrezni znaki. Opozorilna ura ostane vključena. Znak  se nahaja med oglatima oklepajema in prikaže se potek časa opozorilne ure.

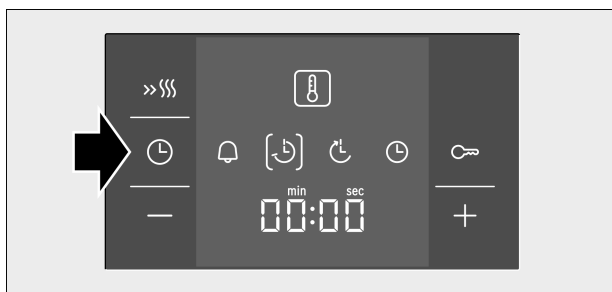
Da bi preverili opozorilno uro , trajanje časa priprave , čas zaključka  ali uro , pritisnite tipko , dokler oglata oklepaja ne označita želenega znaka. V nekaj sekundah se ustrezna vrednost prikaže na prikazovalniku.

## Trajanje časa priprave

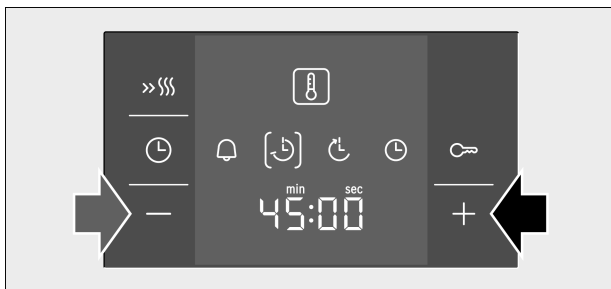
Pečica omogoča programiranje trajanja časa priprave za vsako živilo. Ko čas priprave poteče, se pečica samodejno izključi. Tako ni treba prekiniti drugega opravila, da bi izključili pečico, prepreči pa se tudi prekoračitev časa priprave zaradi nepazljivosti.

Primer na sliki: trajanje časa priprave je 45 minut.

1. Z upravljalnim gumbom za funkcije izberite vrsto segrevanja.
2. Z upravljalnim gumbom za temperaturo izberite temperaturo ali stopnjo žara.
3. Dvakrat pritisnite tipko . Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Zasvetijo znaki za čas, oglata oklepaja se nahajata poleg .



4. Čas trajanja priprave programirajte s pomočjo tipk + ali –.  
Priporočena vrednost tipke + = 30 minut  
Priporočena vrednost tipke – = 10 minut



Po nekaj sekundah se pečica vključi. Na prikazovalniku se pokaže potek časa priprave in zasveti znak [-b]. Ostali znaki časa ugasnejo.

#### Čas priprave je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica se preneha segrevati. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Pritisnite tipko ⌚. Nastavite nov čas priprave s pomočjo tipk + ali –. Ali pa dvakrat pritisnite tipko ⌚ in postavite upravljalni gumb v položaj nič. Pečica je izključena.

#### Spreminjanje trajanja časa priprave






Čas trajanja priprave kuhanja spremenite s tipkama + ali –. Po nekaj sekundah se prikaže spremenjen čas. Če je opozorilna ura programirana, najprej pritisnite tipko ⌚.

#### Razveljavitev časa priprave

S tipko – nastavite čas priprave na 00:00. Po nekaj sekundah se prikaže spremenjen čas. Čas je razveljavljen. Če je opozorilna ura programirana, najprej pritisnite tipko ⌚.

#### Preverjanje časovnih nastavitev

Če ste programirali več časovnih funkcij, na prikazovalniku zasvetijo ustrezni znaki. Znak vključene funkcije časa se nahaja med oglatima oklepajema.




Da bi preverili opozorilno uro , čas priprave , čas zaključka  ali uro , pritisnite tipko  dokler oglata oklepaja ne označita zelenega znaka. V nekaj sekundah se ustrezna vrednost prikaže na prikazovalniku.

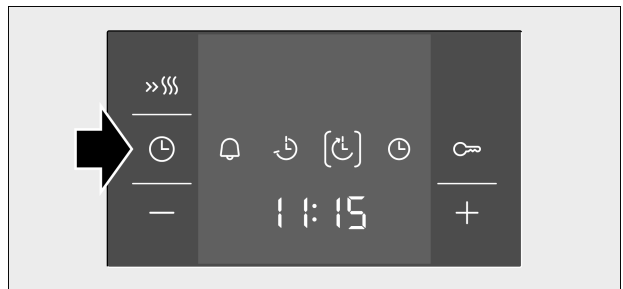
## Čas zaključka

Pečica vam omogoča, da programirate uro ob kateri želite, da je jed pripravljena. V tem primeru se pečica samodejno vključi in izključi ob želeni uri. Npr. jed lahko postavite v pečico zjutraj in programirate pečico tako, da bo pripravljena opoldne.

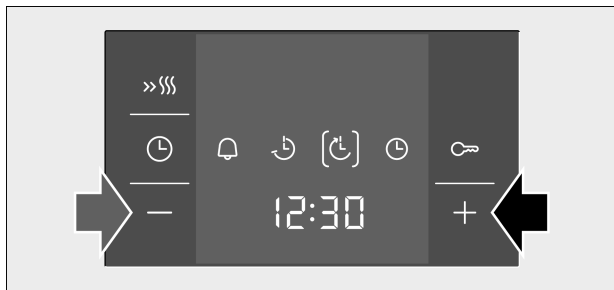
Bodite pozorni, da živila ne bodo v pečici ostala predolgo in se zaradi tega pokvarila.

Primer na sliki: ura je 10:30 h, čas priprave je 45 minut in pečica se mora izključiti ob 12:30.

1. Nastavite upravljalni gumb za funkcije.
2. Nastavite upravljalni gumb za temperaturo.
3. Dvakrat pritisnite tipko .
4. Čas trajanja priprave programirajte s pomočjo tipk **+** ali **-**.
5. Pritisnite tipko . Oglata oklepaja označita znak . Prikaže se ura ob kateri bo jed pripravljena.



6. Čas zaključka prestavite s pomočjo tipk **+** ali **-**.



Po nekaj sekundah se na pečici prikaže programiran čas in pečica ostane nastavljena v položaju čakanja. Na prikazovalniku se pokaže ura, ob kateri bo živilo pripravljeno, in znak se prikaže med oglatima oklepajema. Znaka in ugasneta. Ko se pečica vključi, se pokaže potek časa priprave in oglata oklepaja označujeta znak . Znak ugasne.

### Čas priprave je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica se preneha segrevati. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Pritisnite tipko . Nastavite nov čas priprave s pomočjo tipk **+** ali **-**. Ali pa dvakrat pritisnite tipko in postavite upravljalni gumb v položaj nič. Pečica je izključena.

### Spreminjanje časa zaključka






Čas zaključka spremenite s tipkama **+** ali **-**. Po nekaj sekundah se prikaže spremenjen čas. Če je opozorilna ura programirana, naprej dvakrat pritisnite tipko . Ne spreminjajte časa zaključka, če je čas priprave že začel teči. Končni rezultat je lahko drugačen.

### Razveljavitev časa zaključka

S tipko **-** postavite čas zaključka na trenutni čas. Po nekaj sekundah se prikaže spremenjen čas. Pečica se vključi. Če je opozorilna ura programirana, naprej dvakrat pritisnite tipko .


## Preverjanje časovnih nastavitev

Če ste programirali več časovnih funkcij, na prikazovalniku zasvetijo ustrezni znaki. Znak funkcije časa je v ospredju in se nahaja med oglatima oklepajema.

Da bi preverili opozorilno uro , trajanje časa priprave , čas zaključka  ali uro , pritisnite tipko , dokler oglata oklepaja ne označita želenega znaka. V nekaj sekundah se na prikazovalniku prikaže ustrezna vrednost.

---

## Ura

Po priključitvi ali po prekinitvi električnega napajanja na prikazovalniku zasveti znak  in štiri ničle. Nastavite uro.



**1.** Pritisnite tipko . Prikaže se čas 12:00.

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

Po nekaj sekundah se prikaže čas.

## Spreminjanje ure

Programirati ni možno nobene druge časovne funkcije.

**1.** Štirikrat pritisnite tipko . Na prikazovalniku zasvetijo znaki časa, oglata oklepaja označujeta .

**2.** Uro spremenite s tipkama **+** ali **-**.

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

## Skrita ura

Uro je mogoče skriti. Glejte poglavje *Spreminjanje osnovnih nastavitev*.

---

# Zaščita za otroke

Pečica ima zaščito za otroke, da se prepreči njen neželen vklop.


Pri pečici ni mogoče izvesti nobene nastavitve. Če je zaščita za otroke aktivirana, lahko programirate samo alarm in uro.

Če sta programirana vrsta segrevanja in temperatura ali stopnja žara, zaščita za otroke prekine segrevanje.

## Vklop zaščite za otroke


Ni potrebno programirati niti samodejnega izklopa pečice niti časa zaključka.

Pritiskajte tipko  pribl. štiri sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi znak . Zaščita za otroke je vključena.

## Izklop zaščite za otroke

Pritiskajte tipko  pribl. štiri sekunde.

Znak  izgine s prikazovalnika. Zaščita za otroke je izključena.

---

# Spreminjanje osnovnih nastavitev

Pečica ima različne osnovne nastavitve. Te nastavitve je možno prilagoditi individualnim potrebam uporabnika.

Osnovna nastavev	Izbira 1	Izbira 2	Izbira 3
<b>c1</b> Prikaz ure	prikaz je vedno prikazan*	prikaz je skrit	-
<b>c2</b> Dolžina trajanja signala po preteku časa priprave ali časa za alarm	pribl. 10 s	pribl. 2 min*	pribl. 5 min

Osnovna nastavitve	Izbira 1	Izbira 2	Izbira 3
<b>c3</b> Čas čakanja do uporabe določene nastavitve	pribl. 2 s	pribl. 5 s*	pribl. 10 s

\* Tovarniška nastavitve

Programirati ni možno nobene druge časovne funkcije.

1. Pritiskajte tipko  $\ominus$  pribl. 4 sekunde. Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavitve ure, npr. c1 za izbiro 1.
2. Spremenite osnovno nastavitve s tipkama **+** ali **-**.
3. Potrdite s tipko  $\ominus$ . Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitve. S tipko  $\ominus$  pojdite prek vseh stopenj in spremenite nastavitve s tipkama **+** ali **-**.
4. Pritiskajte tipko  $\ominus$  pribl. 4 sekunde, da postopek zaključite.

Vse osnovne nastavitve so privzete.

Osnovne nastavitve lahko kadarkoli spremenite.

## Opomba

Če se aparat izključi iz električnega omrežja ali če pride do prekinitve električnega napajanja, se opravljene nastavitve ne shranijo. Nastavitve pečice so spet enake tovarniškim.

## Vzdrževanje in čiščenje

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

## Napotek

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

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

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

## Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali raznih površin, bodite pozorni na podatke v tabeli. Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

### Območje

### Čistilna sredstva

Čelna stran

Vroča milnica:  
Očistite z gobo za pomivanje in do suhega obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistil in strgal za steklo.

Legirano jeklo

Vroča milnica:  
Očistite z gobo za pomivanje in do suhega obrišite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Pod takimi madeži lahko pride do korozije. Pri servisni službi ali v specializirani trgovini so na voljo posebna čistila za legirano jeklo, ki so primerna za tople površine. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.

Steklo vrat

Čistilo za stekla:  
Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.

Stekleni pokrov žarnice v pečici

Vroča milnica:  
Očistite z gobo za pomivanje.

Tesnila  
ne smete sneti!

Vroča milnica:  
Očistite z gobo za pomivanje. Ne drgnite.

Ogrodje

Vroča milnica:  
Namočite in očistite z gobo za pomivanje ali krtačko.



## Območje

## Čistilna sredstva

Teleskopski izvlek

Vroča milnica:  
Očistite z gobo za pomivanje ali krtačko. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pribor

Vroča milnica:  
Namočite in očistite z gobo za pomivanje ali krtačko.

### Očistite katalitično površino pečice.

Pri nekaterih pečicah so lahko zadnja stena v notranjosti pečice, stranski steni ali strop prevlečeni s keramiko visoke poroznosti. Ta prevleka absorbira brizge med peko in jih razkroji med delovanjem pečice. Višja kot je temperatura in daljši kot je čas delovanja pečice, boljši je rezultat.

Če je umazanija še vedno prisotna po večkratni uporabi pečice, uporabite funkcijo za čiščenje Clean.

### Nasveti in opozorila

Nikoli ne uporabljajte abrazivnih detergentov. Ti odrgnejo in poškodujejo plast visoke poroznosti.

Keramične prevleke ne čistite z izdelki za čiščenje pečice. Če nekaj čistilnega sredstva za pečice zaradi nepazljivosti pade na eno od teh plošč, ga takoj odstranite z gobico in veliko vode.

### Očistite dno pečice in emajlirane stene.


Uporabite čistilno krpo in vročo vodo, ki ji dodate nekaj jabolčnega kisa.

V primeru trdovratne umazanije uporabite žičnato gobico ali posebno čistilno sredstvo za pečice. Uporabljate samo pri hladni pečici. Samočistilnih površin ne čistite z žičnato gobico ali čistilnimi sredstvi za pečice.

## Funkcija luč

Za lažje čiščenje lahko vključite lučko v notranjosti pečice.

## Vklop lučke pečice

Upravljalni gumb za funkcije zasučite do položaja .

Lučka se vključi. Upravljalni gumb za temperaturo mora biti izključen.

## Izklop lučke pečice

Upravljalni gumb za funkcije zasučite do položaja o.

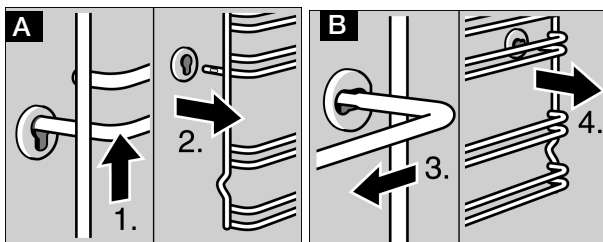
---

## Montaža in demontaža ogrodiv

### Odstranitev ogrodja

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

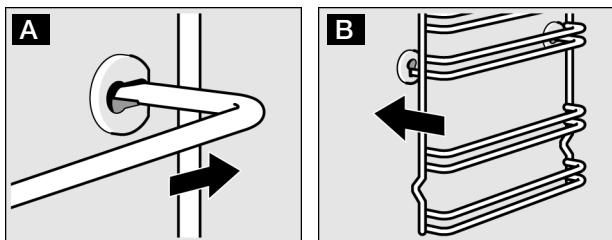
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in odstranite (Slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (Slika B).



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

### Namestitev ogrodja

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



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

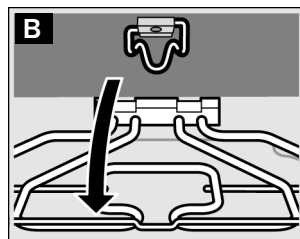
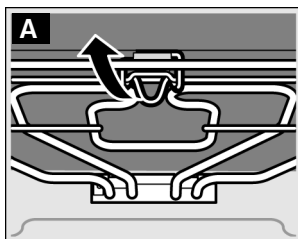
## Snemanje grelnika žara

Za lažje čiščenje lahko pri nekaterih pečicah grelnik žara snamete.



Nevarnost opeklin! Pečica mora biti hladna.

1. Povlecite od držala snemljivega žara naprej in potisnite navzgor, dokler ne zaslišite klika. (slika A)
2. Istočasno potisnite grelnike žara in jih preklopite navzdol. (slika B)

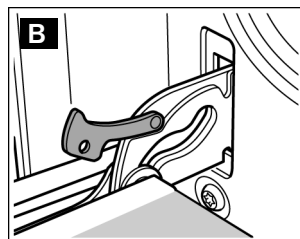
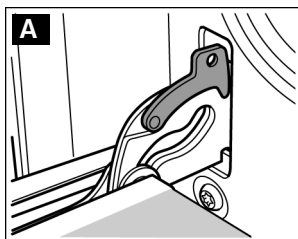


Po končanem čiščenju ponovno namestite grelnike žara. Potisnite držalo žara navzdol in vstavite grelnike žara.

## Snemanje in nameščanje vratc pečice

Za lažjo demontažo vratc in čiščenje stekla lahko snamete vratca pečice.

Tečaji vratc pečice so opremljeni z blokirnim vzvodom. Ko je blokirni vzvod zataknjen (slika A), vratc ni možno sneti. Če se za snemanje vratc blokirni vzvod sprost (slika B), se tečaji zablokirajo. Tako se vratca ne morejo sunkovito zapreti.

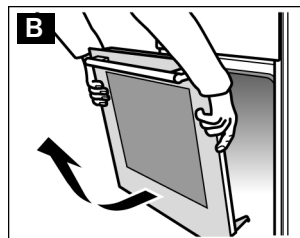
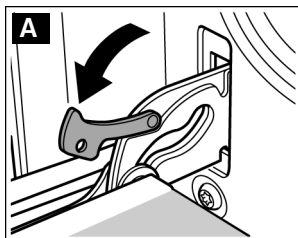




Nevarnost poškodb! Če se tečaji ne zaskočijo z vzvodom, se lahko vratca sunkovito zaprejo. Pazite, da bodo blokirni vzvodi vedno zataknenjeni. Vzvodi morajo biti sproščeni samo pri snemanju vratc.

## Snemanje vratc

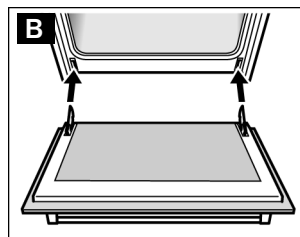
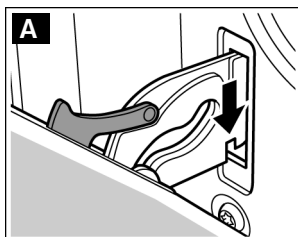
1. Do konca odprite vratca pečice.
2. Snemite oba blokirna vzvoda, nameščena na desni in levi strani. (slika A)
3. Do konca zaprite vratca pečice. (slika B) Primate vratca z obema rokama z leve in desne strani. Nekoliko bolj jih zaprite in jih iztaknite.



## Nameščanje vratc

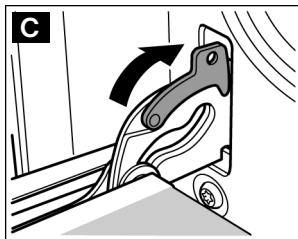
Ponovno namestite vratca v obratnem vrstnem redu kot pri snemanju.

1. Pri ponovnem nameščanju vratc pazite, da se oba tečaja natančno prilegata v svoji odprtini. (slika A)
2. Spodnji utor tečajev se mora prilegati na obeh straneh. (slika B)



Če tečaji niso ustrezno nameščeni, lahko pride do tega, da vratca niso poravnana.

- 3.** Ponovno zatakните blokirna vzvoda. (slika C)  
Zaprte vratca pečice.



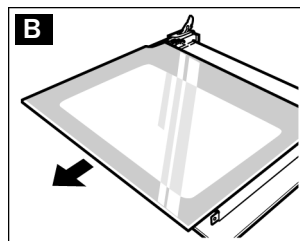
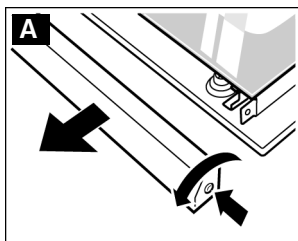
Nevarnost poškodb! Ne dotikajte se tečajev, če vratca nehote padejo ali se tečaj sunkovito zapre. Obrnite se na pooblaščen servis.

## Montaža in demontaža stekla vratc

### Demontaža

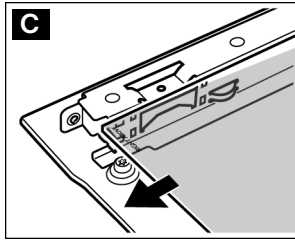
Za lažje čiščenje lahko iztaknete steklo iz vratc pečice.

- 1.** Snemite vratca pečice in jih postavite na krpo z držalom obrnjenim navzdol.
- 2.** Odvijte pokrov na zgornjem delu vratc pečice. Za to popustite vijake na levi in desni strani. (slika A)
- 3.** Dvignite in iztaknite zgornje steklo. (slika B)



Pri vratcih s tremi stekli opravite naslednji postopek:

- 4.** Iztaknite steklo. (slika C)



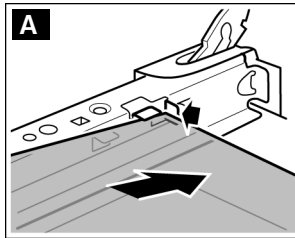
Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih in čistilnih sredstev, strgal za steklo, niti trdih kovinskih gobic, ker lahko uničijo steklo.

## Montaža

Pri vratcih z dvema stekloma opravite postopke, opisane v točkah od 2 do 4:

1. Steklo nagnite in ga vstavite nazaj. (slika A)  
Pazite, da se napis "Right above" nahaja zgoraj na desni strani.




2. Zgornje steklo nagnite in ga vstavite nazaj. Z gladko površino navzven.
3. Namestite in privijte pokrov.
4. Namestite vratca pečice.

**Ponovno uporabljajte pečico šele, ko so stekla ustrezno nameščena.**


# Kako ravnati v primeru okvare

Ko pride do okvare, gre pogosto le za manjšo napako, ki jo zlahka odpravite. Preden obvestite pooblaščen servis, poskusite okvaro odpraviti sami s pomočjo naslednje tabele.

## Preglednica okvar

Okvara	Možen vzrok	Rešitev/nasvet
Pečica ne deluje.	Varovalka je pregorela.	V omarici z varovalkami preverite, če so varovalke v dobrem stanju.
	Prekinitev električnega napajanja.	Preverite, če luč v kuhinji gori ali če delujejo ostali električni gospodinjski aparati.
Zasveti prikaz  in ničle.	Prekinitev električnega napajanja.	Na novo nastavite uro.
Pečica se ne segreva.	Med kontakti je prah.	Vrtljive gumbe večkrat zasučite v obe smeri.

## Sporočila o napaki

Ko se na prikazu pojavi sporočilo o napaki z **E**, pritisnite tipko . Sporočilo izgine. Nastavljena časovna funkcija se izbriše.

Če sporočilo o napaki ne izgine, obvestite pooblaščen servis.

Naslednja sporočila o napaki lahko odpravi uporabnik sam.

## Sporočilo o napaki

Sporočilo o napaki	Možen vzrok	Rešitev/nasvet
E011	Tipka je bila predolgo pritisnjena ali se je zaskočila.	Pritisnite vse tipke posamezno. Preverite, če se je tipka zaskočila, je pokrita ali umazana.



Nevarnost električnega udara!  
Neustrezna popravila so nevarna. Popravila lahko izvaja samo ustrezno usposobljeno osebo pooblaščenega servisa.

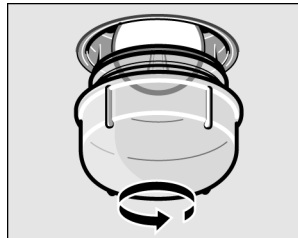
---

## Zamenjajte lučko za osvetlitev pečice

Če je lučka za osvetlitev pečice poškodovana, jo je treba zamenjati. Rezervne lučke, odporne na visoko temperaturo, lahko kupite v pooblaščenem servisu ali v specializiranih prodajalnah. Uporabite samo te lučke.



- 1.** Nevarnost električnega udara!  
Odklopite aparat iz električnega omrežja.  
Prepričajte se, da je pravilno izključen.
- 2.** Da se izognete poškodbam, v hladno pečico položite kuhinjsko krpo.
- 3.** Odstranite stekleno zaščito, tako da jo zasukate v levo.



- 4.** Zamenjajte lučko s podobno vrsto lučke.
- 5.** Ponovno privijte stekleno zaščito.
- 6.** Odstranite kuhinjsko krpo in ponovno priključite aparat na električno omrežje.

---

## Stekleni pokrov

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



---

# Pooblaščen servis

Pooblaščen servis je na voljo za izvajanje popravila aparata, za nakup pripomočkov ali odgovore in svetovanje v zvezi z izdelki ali servisi. Podatke o pooblaščenem servisu lahko najdete v priloženi dokumentaciji.

## Št. izdelka in serijska številka

Če se obrnete na pooblaščen servis, mu morate posredovati številko proizvoda (E številka) in serijsko številko (FD) aparata. Nalepka s tehničnimi podatki z ustreznimi številkami se nahaja na desni strani vratc pečice. Da se izognete težavam, ko je to potrebno, priporočamo, da si podatke aparata in telefonsko številko pooblaščenega servisa zabeležite v naslednji razdelek.

Št. izdelka.	Št. FD (ser. št.):
--------------	--------------------

Pooblaščen servis 
---

---

# Nasveti za varčevanje z energijo in varovanje okolja

V tem poglavju nudimo nasvete, kako prihraniti energijo med peko in kako zavreči aparat na ustrezen način.

---

## Varčevanje z energijo

Predhodno ogrejte pečico samo, ko je tako navedeno v receptu ali tabelah.

Uporabite modele za peko temnih barv, lakirane ali iz črnega emajla. Najbolje absorbirajo toploto.

Med kuhanjem ali peko čim manj odpirajte vratca pečice.

Ob peki različnih vrst peciva je priporočljivo, da jih pečete vsako posebej. Pečica bo še vedno vroča. Tako se skrajša čas priprave drugega peciva. Vstavite lahko tudi dva pravokotna modela skupaj.

Pri daljšem času peke lahko izključite pečico 10 minut pred koncem in za zaključek izkoristite preostalo toploto.

---

## Odstranitev ostankov embalaže v skladu z okoljevarstvenimi predpisi



Zavržite okolju prijazno embalažo.

Ta aparat je v skladu z Direktivo o odstranjevanju električnih in elektronskih aparatov RAEE 2002/96/CE. Ta direktiva določa merila za reciklažo in ponovno uporabo aparata na celotnem območju Evrope.

---

## Tabele in predlogi

Tu se nahaja izbor jedi in optimalnih nastavitvev za pripravo. Tu lahko preverite, kateri pribor se lahko uporabi in na katero višino jih je treba vstaviti. Poleg tega so tu predlogi za recepte in pripravo ter majhna pomoč za primer, ko gre kaj narobe.

Če želite uporabiti lastni recept, se lahko ravnate po podobnem izdelku, ki se nahaja v preglednici za pripravo.

---

## Pecivo in slaščice

### Modeli za peko

Najprimernejši so kovinski modeli temnih barv.





Pekač vedno postavite na rešetko.

## Preglednice




Slika za naslednji način priprave velja samo, če jed postavite v hladno pečico. Tako prihranite električno energijo. Če pečico predhodno segrejete, se navedeni časi peke skrajšajo za 5 do 10 minut.

V preglednicah lahko poiščete vrsto segrevanja, ki je najprimernejša za določeno vrsto peciva ali jedi iz testa. Temperatura in trajanje peke sta odvisni od količine in konsistence testa. Zato so v preglednicah trajanja priprave vedno navedene spodnje in zgornje omejitve časa. Vedno poizkusite najprej z najmanjšo vrednostjo. Z najnižjo temperaturo dosežete najbolj enakomerno zarumenelo površino. Po potrebi lahko naslednjič temperaturo povečate.

V poglavju "Praktični nasveti za peko" najdete dodatne informacije.

Pecivo, ki se pripravlja v modelih	Model na rešetki	Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas priprave, v minutah
Torta	Model za torte iz pločevine Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Kiš	Model za torte iz pločevine Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Kolači*	Model za kolače iz pločevine, 28 cm	2		180-200	50-60

\* Za peko več kolačev hkrati postavite na rešetko več modelov.

Kolači na pekaču pečice		Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas priprave, v minutah
Pizze	Pekač pečice	2		210-230	25-35
	Aluminijast pekač + plitev emajliran pekač*	2+3		180-200	35-45
	Aluminijast pekač + globok emajliran pekač*	2+4		180-200	35-45

Kolači na pekaču pečice		Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas priprave, v minutah
Krhko testo	Pekač pečice	3		170-190	20-30
	Aluminijast pekač + plitev emajliran pekač*	2+3		170-190	35-45
	Aluminijast pekač + globok emajliran pekač*	2+4		170-190	35-45

\* Pri peki na dveh nivojih vedno postavite aluminijast pekač na spodnji nivo, globok emajliran pekač pa na zgornji nivo.

Dotaten pekač za pečico lahko kupite v specializiranih trgovinah in na pooblaščenem servisu.

Kruh in žemlje		Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas priprave, v minutah
Kruh iz 1,2 kg moke* (predhodno ogreta pečica)	Emajliran pekač	2		270	8
				200	35-45
Kruh iz vzhajanelega testa z 1,2 kg moke* (predhodno ogreta pečica)	Emajliran pekač	2		270	8
				200	40-50
Žemlje (npr. ržene)	Emajliran pekač	3		200-220	20-30



\* Nikoli ne zlivajte vode neposredno v notranjost vroče pečice.

Slaščice		Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas priprave, v minutah
Pecivo in piškoti	Pekač 2 pekača*	3		150-170	10-20
		2+3		140-160	25-35
Vetrci	Pekač	3		80-100	120-150
Poljubčki	Pekač	2		190-210	30-40
Makroni	Pekač 2 pekača*	3		100-120	30-40
		2+3		100-120	35-45

\* Pri peki na dveh nivojih naj bo emajliran pekač vedno zgoraj.

Dotatne pekače lahko kupite kot dodatni pribor po izbiri v specializiranih trgovinah.

# Predlogi in praktični nasveti za peko

<b>Uporabiti želite svoj recept.</b>	Upoštevajte navodila za podobna peciva, ki so navedena v preglednici.
<b>Tako preverite, če je umešano testo dovolj pečeno.</b>	Približno 10 minut pred priporočenim koncem peke testo na najdebelejšem mestu prebodite z leseno paličico ali zobotrebcom. Če paličica ostane čista, brez da se nanjo prime testo, je pecivo pečeno.
<b>Biskvitno testo za torto je padlo skupaj.</b>	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite 10 stopinj nižjo temperaturo peke. Upoštevajte navedene čase stepanja testa.
<b>Torta se je na sredini lepo dvignila, ob robu pa je ostala nizka.</b>	Ne namastite pekača. Ko je pecivo pečeno, previdno odstranite model. Pri tem si pomagajte z nožem.
<b>Pecivo je po vrhu preveč zapečeno.</b>	Pecivo postavite v pečico na nižji nivo, nastavite nižjo temperaturo za peko in ga pustite dlje peči.
<b>Pecivo je presuho.</b>	Pecivo med peko večkrat prebodite s paličico in preverite, če je pečeno. Pokaplajte ga s sadnim sokom ali majhno količino alkoholne pijače. Naslednjič izberite 10 stopinj višjo temperaturo peke in skrajšajte čas peke.
<b>Kruh ali slaščice (npr. skutina pita) so na zunaj lepe, znotraj pa so še surove (vlažne, ponekod mokre).</b>	Naslednjič uporabite manj tekočine in pecivo pustite v pečici nekoliko dlje časa, pri nižji temperaturi. Pri pecivu s sočno oblogo najprej specite dno. Nato ga posujte z mletimi mandlji ali krušnimi drobtinami in ga šele potem obložite z nadevom. Upoštevajte navodila v receptih in čase priprave.
<b>Kolači niso enakomerno zapečeni.</b>	Izberite nižjo temperaturo; kolači se bodo enakomerneje spekli. Bolj delikatno pecivo pecite z vključenim spodnjim in zgornjim gretjem  na enem nivoju. Papir za peko, ki štrli izpod testa, lahko prav tako vpliva na kroženje zraka. Vedno ga obrežite po merah pekača.
<b>Pekli ste na več nivojih. Pecivo na zgornjem pekaču je bolj temno zapečeno kot pecivo na spodnjem.</b>	Pri peki na različnih nivojih vedno uporabljajte vroč zrak  . Tudi če v pečico naenkrat postavite različne pekače, to ne pomeni, da bo pecivo pečeno istočasno.
<b>Pri peki sočnega peciva nastaja kondenz.</b>	Pri peki lahko nastaja vodna para. Del te pare uhaja pri ročaju na vratih pečice in se lahko na hladni upravljalni plošči ali prednji strani bližnjega pohištva spremeni v kondenz in nabere v obliki kapelj. To je fizikalni pojav.

---

# Meso, perutnina, ribe

## Posoda

Uporabite lahko kakršnokoli posodo, odporno na vročino.

Posode vedno postavite na sredino rešetke.

Vročne posode iz stekla lahko postavite le na suho kuhinjsko krpo. Če je podstavek vlažen ali mrzel, lahko steklo počí.

## Praktični nasveti za peko

Rezultat peke je odvisen od vrste in kakovosti uporabljenega mesa.

Pri pripravi pečenk iz pustega mesa dodajte 2 ali 3 žlici tekočine. Pri pripravi dušenega mesa dodajte 8 do 10 žlic tekočine, odvisno od velikosti kosa mesa.

Ko preteče polovica časa priprave, kose mesa obrnite.

Ko je pečenka pečena, naj še 10 minut počiva v izključenih pečici. Vrata pečice morajo biti zaprta. Tako se sokovi v mesu enakomerno razporedijo.

## Praktični nasveti za peko z žarom

Pri pripravi jedi z žarom naj bodo vrata pečice vedno zaprta.

Kosi mesa za peko z žarom morajo biti čim bolj enako debeli. Debeli naj bodo najmanj 2 do 3 cm, da so na koncu enakomerno zapečeni in v sredini ostanejo sočni. Bifteke začinite šele potem, ko so pečeni.

Rezine položite neposredno na rešetko. Če pripravljate samo en kos, ga položite na sredino rešetke. Tako dosežete najboljši rezultat. Nato na nivo 1 vstavite emajliran pekač. Tako prestrežete sok iz mesa in pečica ostane čistejša.

Ko pretečeta dve tretjini nastavljenega časa priprave, kose obrnite.

Grelnik žara se samodejno vklaplja in izklaplja. To je povsem normalno. Frekvenca, s katero se to dogaja, je odvisna od izbrane moči.

## Meso

Preglednica za naslednji način priprave velja samo, če jed postavite v hladno pečico. Navedeni časi so zgolj informativne narave in lahko variirajo glede na način gretja in vrsto mesa.

Meso	Teža	Posoda	Višina	Vrsta segreva nja	Temperatura v °C, žar	Čas trajanja v minutah
Dušena govedina (npr. rebra)	1 kg	zaprto	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Goveja ledvena pečenka	1 kg	odprto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbif, krvavo pečen*	1 kg	odprto	1		210-230	40
Biftek, dobro pečen		Rešetka***	5		3	20
Biftek, krvavo pečen		Rešetka***	5		3	15
Svinjina brez kože (npr. vrat)	1 kg	odprto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Svinjina s kožo** (npr. pleče, krača)	1 kg	odprto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Prekajena svinjska rebra, s kostjo	1 kg	zaprto	2		210-230	70
Pečenka iz mletega mesa	750 g	odprto	1		170-190	70
Klobasice	pribl. 750 g	Rešetka***	4		3	15
Telečja pečenka	1 kg	odprto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Jagnječja krača brez kosti	1,5 kg	odprto	1		150-170	110

\* Po preteku polovice časa rostbif obrnite. Po koncu peke ga zavijte v aluminijasto folijo in pustite počivati v pečici še 10 minut.

\*\* Pri svinjini kožo večkrat zarezite. Če je treba meso med peko obrniti, ga na začetku položite v posodo tako, da je koža spodaj.

\*\*\* Emajliran pekač postavite na nivo 1.

## Perutnina

Prikaz za naslednji način priprave velja samo, če jed postavite v hladno pečico.








Navedbe tež v preglednici se nanašajo na perutnino, pripravljeno za peko, brez nadeva.

Če pečete z žarom neposredno na rešetki, na nivo 1 postavite emajliran pekač.

Pri peki rac ali gosi, večkrat prebodite kožo pod peruti: tako bo maščoba lahko lepo odtekala.

Ko pretečeta dve tretjini časa priprave, kos perutnine obrnite.





Perutnina bo dobila okusno rumeno hrustljivo kožo, če jo proti koncu peke premažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Perutnina	Teža	Posoda	Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas trajanja v minutah
Piščancje polovice, 1 do 4 kosi	vsak kos po 400 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Piščanec v kosih	vsak kos po 250 g	Rešetka	2		200-220	30-40
Piščanec, cel 1 do 4 kom.	vsak kom. po 1 kg	Rešetka	2		190-210	50-80
Raca	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Gos	3 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mlad puran	3 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 puranji krači	vsak kos po 800 g	Rešetka	2		190-210	90-110

## Ribe

Slika za naslednji način priprave velja samo, če jed postavite v hladno pečico.



Ribe	Teža	Posoda	Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas trajanja, v minutah
Riba, pečena z žarom	po 300 g	Rešetka*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Kosi ribe	vsak kos po 300 g	Rešetka*	4		2	20-25

\* Emajliran pekač postavite na nivo 1.

## Uporabni nasveti za običajno peko ali peko na žaru

**Na informativni sliki niso navedeni podatki o teži pečenke, ki jo želite pripraviti.**

Sprogramirajte najbližjo nižjo težo in podaljšajte čas priprave.

**Na kakšen način lahko preverite, ali je pečenka ustrezno pečena?**

Uporabite termometer za meso (na voljo v specializiranih prodajalnah) ali napravite "preizkus z žlico". Pritisnite z žlico na pečenko. Če se meso ne vda pod pritiskom žlice, je pečeno; če se, ga pustite še nekaj časa v pečici.

**Pečenka je ostala pretemna in koža je na več delih zažgana.**

Preverite, ali sta višina in temperatura, ki ste ju izbrali, ustrezni.

**Pečenka ima ustrezen videz, omaka pa se je zažgala.**

Naslednjič uporabite manjšo posodo ali dodajte več tekočine.

**Pečenka ima ustrezen videz, omaka pa se ni obarvala in je videti vodena.**








Naslednjič uporabite večjo posodo ali dodajte manj tekočine.

**Pri pripravi omake pečenke se nabira para.**

Večina te pare uhaja skozi odprtine za paro in se lahko spremeni v kondenz, ki se lahko na hladnih upravljalnih gumbih ali prednji strani bližnjega pohištva nabere v obliki kapelj. To je v skladu z zakoni fizike.

## Gratini, souffleji, opekanje toasta

Slika za naslednji način priprave velja samo, če jed postavite v hladno pečico.

Jed	Posoda	Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje v minutah
Sladki souffleji (npr. skutni souffle s sadjem)	Model za souffleje	2		180-200	40-50
Slani gratini, iz kuhanih sestavin (npr. gratinirane testenine)	Model za gratiniranje ali emajliran pekač	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Slani gratini, iz surovih sestavin* (npr. krompirjev gratin)	Model za sufleje ali emajliran pekač	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Popekanje toasta	Rešetka	5		3	4-5
Gratiniranje toasta	Rešetka**	4		3	5-8

\* Gratin ne sme biti višji od 2 cm.


\*\* Emajliran pekač vedno postavite na višino 1.

## Odtaljevanje

Živilo vzemite iz embalaže, ga položite v primerno posodo in postavite na rešetko.

Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Čas odtaljevanja je odvisen od vrste in količine živila, ki ga želite odtajati.

Jed	Pribor	Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C
<b>Zamrznjeni izdelki*</b> npr. smetanove in kremne torte, s čokolado ali sladkorjem glazirane torte, sadje, piščanec, klobasice in meso, kruh, žemlje, pecivo in ostali kolači	Rešetka	2		Upravljalni gumb za temperaturo ostane izključen.
* Zamrznjena živila pokrijte s folijo, primerno za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Kose perutnine položite na krožnik s prsmi navzgor.				

## Sušenje

Uporabljajte le najboljše sadje in zelenjavo in ga pred pripravo vedno operite.

Pustite, da se dobro odcedi in ga nato popolnoma osušite.

Emajliran pekač in rešetko pokrijte s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Jed	Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas trajanja v urah
600 g na rezine narezanih jabolok	2+3		80	pribl. 5
800 g na kose narezanih hrušk	2+3		80	pribl. 8
1,5 kg sliv	2+3		80	pribl. 8-10
200 g zelišč, opranih	2+3		80	pribl. 1 " ure




## Opomba

Če sadje ali zelenjava vsebuje veliko soka ali vode, ga vmes večkrat obrnite. Po koncu sušenja takoj odstranite papir.

## Zamrznjene predpripravljene jedi

Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Prikaz za naslednji način priprave velja samo, če jed postavite v hladno pečico.

Jed		Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas trajanja v minutah
Pečen krompir*	Rešetka ali emajliran pekač	3		210-230	25-30
Pizza*	Rešetka	2		200-220	15-20
Pica-bageta*	Rešetka	2		200-220	15-20

\* Na pribor položite papir za peko. Preverite, da je papir za peko primeren za uporabo pri tej temperaturi.

## Opomba

Med peko zamrznjenih izdelkov se pekač lahko deformira. Vzrok temu so razlike v temperaturi, ki jim je pribor izpostavljen. Med peko deformacija izgine.

## Priprava marmelade

### Priprava:

Uporabite čiste in brezhibne kozarce in obročke iz gume. Kozarci naj bodo čim bolj enako veliki. Vrednosti v preglednici veljajo za okrogle kozarce prostornine 1 litra. Opozorilo! Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte le najboljše sadje in zelenjavo. Vedno ga temeljito operite.

Sadje ali zelenjavo dajte v kozarce. Po potrebi ponovno očistite robove kozarcev. Biti morajo popolnoma čisti. Obroček iz gume in pokrovček, ki ste ju prej ovlažili, položite na poln kozarec. Kozarce zaprite z zapiračem.

V pečico ne vložite več kot šest kozarcev naenkrat.

Navedeni časi so informativne narave. Temperatura okolja, število kozarcev in temperatura vsebine kozarca lahko vplivajo na zgoraj navedene vrednosti, ki so zato lahko drugačne. Preden pečico izključite, se prepričajte, da vsebina kozarcev resnično vre.

## Programiranje

1. Na nivo 2 vstavite plitev emajliran pekač. Kozarce položite na pekač tako, da se ne dotikajo drug drugega.
2. V plitev emajliran pekač vlijte pol litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vratca pečice.
4. Upravljalni gumb za funkcije nastavite na .
5. Gumb za temperaturo nastavite med 170 in 180 °C.

## Priprava marmelade

Ko se v kozarcih začnejo pojavljati mehurčki v kratkih intervalih - in je že minilo od 40 do 50 minut - izključite gumb za temperaturo. Upravljalni gumb za funkcije naj ostane vključen.

Ko preteče od 25 do 35 minut, ko v pečici še deluje preostala toplota, odstranite vse kozarce. Če jih pustite, da se dlje časa ohlajajo v pečici, s tem pospešite nastajanje bakterij in marmelada se skisa. Izključite upravljalni gumb za funkcije.

Sadje v kozarcih s prostornino 1 litra	Ko začnejo nastajati mehurčki	Kasnejše segrevanje
Jabolka, ribez, jagode	Izključitev	pribl. 25 minut
Češnje, marelice, breskve, ribez	Izključitev	pribl. 30 minut
Čežana iz jabolk, hrušk, sliv	Izključitev	pribl. 35 minut

## Priprava zelenjave

Ko se začnejo v kozarcih dvigovati mehurčki, z gumbom zmanjšajte temperaturo na od 120 do 140 °C. V preglednici preverite kdaj je potrebno upravljalni gumb za temperaturo izključiti. Zelenjavo pustite v pečici še 30-35 minut. V tem času upravljalni gumb za funkcije ostane vključen.

<b>Zelenjava s hladno tekočino v kozarcih s prostornino 1 litra</b>	<b>ko začnejo nastajati mehurčki nastavite 120-140 °C</b>	<b>Kasnejše segrevanje</b>
Kumarice	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični ohrovt	pribl. 45 minut	pribl. 30 minut
Stročji fižol, koleraba, ohrovt	pribl. 60 minut	pribl. 30 minut
Grah	pribl. 70 minut	pribl. 30 minut

## Kozarce vzemite iz pečice












Ko kozarce vzamete iz pečice, jih ne postavljajte na mrzlo ali vlažno podlago; kozarci lahko počijo.



# Preizkusne jedi

V skladu s standardoma DIN 44547 in EN 60350

## Peka

Prikaz za naslednji način priprave velja samo, če jed postavite v hladno pečico.

Jed	Pribor in nasveti ter opozorila	Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas priprave v minutah
Masleno pecivo	Plitev emajliran pekač	2		160-170	20-30
	Globok emajliran pekač	3		160-170	30-40
	Aluminijast pekač + plitev emajliran pekač	2+3		140-160	20-30
	Aluminijast pekač + globok emajliran pekač*	2+4		140-160	20-30
Kolački, 20 kosov	Pekač	3		160-180	20-30
Kolački, 20 kosov za pekač (predhodno ogreta pečica)	Aluminijast pekač + plitev emajliran pekač*	2+3		150-170	25-35
	Aluminijast pekač + globok emajliran pekač*	2+4		150-170	25-35
Vodni biskvit	Model za torto	1		160-180	30-40
Nizek kvašen kolač	Emajliran pekač	3		170-190	40-50
	Aluminijast pekač + plitev emajliran pekač*	2+3		150-170	30-45
	Aluminijast pekač + globok emajliran pekač*	2+4		150-170	30-45

Jed	Pribor in nasveti ter opozorila	Višina	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas priprave v minutah
Pokrita jabolčna pita	2 rešetki* + 2 modela za krhko testo Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Emajliran pekač + 2 tortna modela iz pločevine Ø 20 cm**	1		200-220	70-80



\* Pri peki na dveh nivojih vedno postavite aluminijast pekač na spodnji nivo, globok emajliran pekač pa na zgornji nivo.

\*\* Pecivo postavite na pribor diagonalno.

Rešetke in pekače za pečico lahko kupite kot dodaten pribor v specializiranih prodajalnah.

## Peka z žarom

Prikaz za naslednji način priprave velja samo, če jed postavite v hladno pečico.

Jed	Pribor	Višina	Vrsta segrevanja	Stopnja žara	Trajanje v minutah
Popekanje toasta (predhodno 10 min segrevanje pečice)	Rešetka	5		3	1-2
Polpeti iz teletine, 12 kom.*	Rešetka	4		3	25-30

\* Po preteku polovice časa jih obrnite. Emajliran pekač vedno postavite na nivo 1.



DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.bosch-appliances.com>