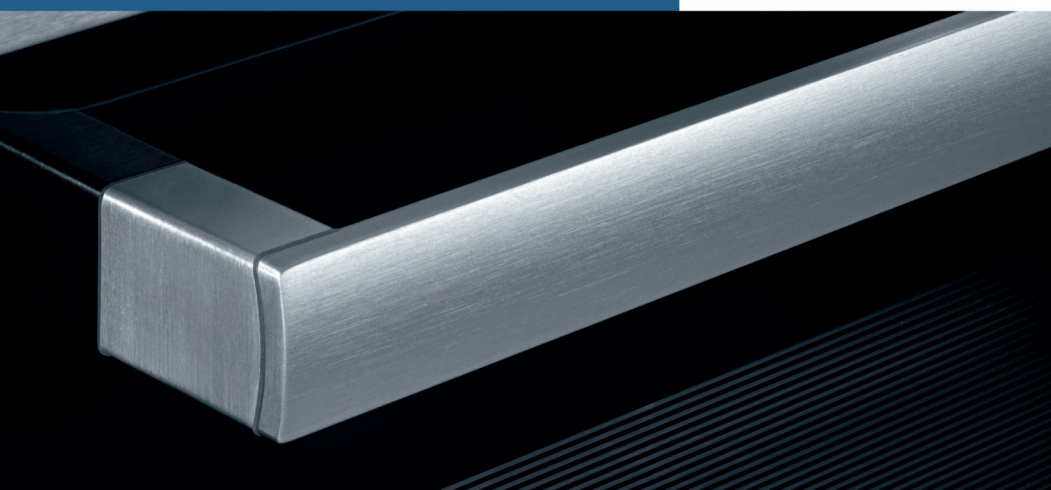




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Vgradna pečica
HBG34B1.0



BOSCH

[sl] Navodila za uporabo

Vsebina

Pomembna varnostna navodila	4	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	19
Vzroki poškodb	5	Kolači in pecivo.....	19
Vaša nova pečica	6	Nasveti za peko.....	21
Upravljalno polje	6	Meso, perutnina, ribe	22
Tipke in prikazovalnik.....	6	Nasveti v zvezi s peko in žarom	24
Stikalo za izbiro funkcije.....	6	Narastki, gratinirane jedi, toast.....	24
Temperaturni regulator	7	Gotove jedi.....	25
Notranjost aparata	7	Posebne jedi.....	25
Vaš pribor	7	Odtajanje	26
Vstavljanje pribora	7	Presuševanje	26
Dodatni pribor.....	7	Vkuhavanje.....	26
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi	9	Akrlamid v živilih	27
Pred prvo uporabo	9	Priporočljivi sistem priprave jedi	28
Nastavitev ure.....	9	Peka	28
Segrevanje pečice	9	Peka na žaru.....	28
Čiščenje pribora.....	9		
Nastavitev pečice	10		
Način gretja in temperatura	10		
Hitro segrevanje	10		
Nastavitev časovnih funkcij	10		
Alarm	10		
Čas priprave	11		
Čas konca priprave	11		
Trenutni čas	12		
Otroška varnostna ključavnica	12		
Spreminjanje osnovnih nastavitev	12		
Vzdrževanje in čiščenje	13		
Čistilna sredstva.....	13		
Montaža in demontaža ogrodja	13		
Preklop grelnika navzdol.....	14		
Montaža in demontaža vratc pečice	14		
Demontaža in montaža stekel vratc	15		
Odprava motenj	15		
Preglednica motenj.....	15		
Menjava žarnice na stropu pečice.....	16		
Stekleni pokrov.....	16		
Servisna služba	16		
Številka E in številka FD	16		
Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	16		
Varčevanje energije.....	16		
Okolju prijazno odstranjevanje	16		
Samodejna peka	17		
Posoda.....	17		
Priprava jedi.....	17		
Meso.....	17		
Nastavitev	18		
Trajanje programa	18		
Nasveti za samodejno peko	18		

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

Pomembna varnostna navodila

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

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

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

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

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

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

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

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

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

Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli ne položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost poškodb!

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

Nevarnost električnega udara!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Vaša nova pečica

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

Upravljalno polje

Tu je prikazan pregled nad upravljalnim poljem. Na prikazovalniku se vsi simboli ne prikažejo istočasno. Glede na tip aparata so pri določenih elementih možna odstopanja.



Ročaji stikal

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

Tipke

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

Tipke in prikazovalnik

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

Tipka	Uporaba	
»»»»	Hitro segrevanje	Posebej hitro segrevanje pečice.
kg	Kilogram	Izberite kilograme pri programih.
🕒	Časovne funkcije	Izberite alarm 📢, čas priprave ⏸, čas konca priprave ⏹ in čas 🕒.
🔒	Otroška varnostna ključavnica	Zaklenite in odklenite funkcije pečice.
-	Minus	Zmanjšanje nastavljene vrednosti.
+	Plus	Povečanje nastavljene vrednosti.

Katera vrednost časovnih funkcij je trenutno prikazana na prikazovalniku, lahko prepoznate po oklepajih [], ki oklepata ustrezen simbol. Izjema: pri uri simbol 🕒 sveti le v primeru sprememb.

Stikalo za izbiro funkcije

S stikalom za izbiro funkcije nastavite način gretja.

Položaj	Uporaba	
○	Ničelni položaj	Pečica je izključena.
🔥	3D-vroč zrak*	Za kolače in pecivo na eni do treh ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.

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



Položaj	Uporaba	
☐	Zgornje/spodnje gretje	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. govejo ali divjačin-sko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
📦	Stopnja za pico	Hitra priprava globoko zamrznjenih izdelkov brez predgrevanja, npr. pica, pomfrit ali zavitek. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
🔥	Pečenje na žaru s kroženjem vročega zraka	Peka mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
☐	Žar, velika površina	Peka zrezkov, klobasic, toasta in kosov rib na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
☐	Žar, majhna površina	Peka majhnih količin zrezkov, klobasic, toasta in kosov rib na žaru. Segreje se srednji del grelnika za žar.
☐	Spodnji grelnik	Vkuhavanje in dopekanje ali zapekanje. Deluje spodnji grelnik.
🔥	Odtajanje	Odtajanje, npr. mesa, perutnine, kruha in peciva. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
🔥	Samodejna peka	Programi za dušenje in sočne pečenke. Način gretja in trajanje sta določena glede na težo.
🔥	Lučka v pečici	Vklopite lučko v pečici.



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

Med opravljanjem nastavitve se lučka v pečici vključi.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

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

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

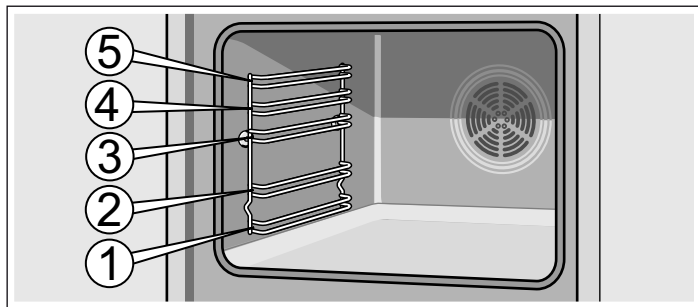
Vaš pribor

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

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

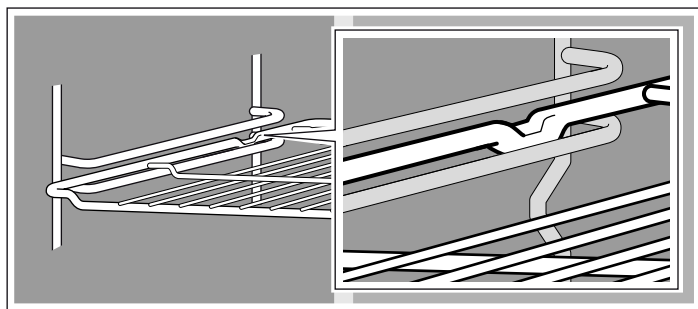
Vstavljanje pribora

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



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


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



Notranjost aparata

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

Žarnica v pečici

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

Hladilni ventilator

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

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


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

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



Rešetka

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

Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice .



Emajliran pekač

Za kolače in piškote.

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



Univerzalen pekač

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

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

Dodatni pribor

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

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

Dodatni pribor	Številka HEZ	Uporaba
Rešetka	HEZ334000	Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Emajliran pekač	HEZ331003	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalni pekač	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Lahko jo uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalen pekač	HEZ324000	Za pečenje pečenk. Rešetko vedno dajte v univerzalni pekač. Tako se ujame maščoba in mesni sok, ki odkapljata od pečenke.
Pekač za žar	HEZ325000	Za peko na žaru kot nadomestek za rešetko ali kot zaščita pred škropljenjem, da pečica ne bo preveč umazana. Pekač za žar uporabljajte samo v univerzalnem pekaču. Pečenje s funkcijo žara na pekaču za žar: uporabljajte samo na nivojih 1, 2 in 3. Pekač za žar kot zaščita pred škropljenjem: univerzalen pekač s pekačem za žar postavite pod rešetko.
Pekač za pico	HEZ317000	Primeren za pico, zamrznjene izdelke in velike okrogle kolače. Pekač za pico lahko uporabljate namesto univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Šamotna plošča za peko	HEZ327000	Šamotna plošča za peko je še posebej primerna za pripravo domačega kruha, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljivo dno. Šamotno ploščo za peko je treba vedno vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.
Emajliran pekač s premazom proti prijemanju	HEZ331011	Iz pekača z lahkoto vzamete kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalni pekač s premazom proti prijemanju	HEZ332011	Iz univerzalnega pekača z lahkoto vzamete sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in velike pečenke. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Profesionalna ponev z rešetko	HEZ333003	Posebej primerna za pripravo velikih količin.
Pokrovka za profesionalen pekač	HEZ333001	S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač.
Stekleni pekač	HEZ915001	Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren za programsko avtomatiko in avtomatsko peko.
Teleskopski izvlek		
dvojna	HEZ338250	Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil.
trojna	HEZ338352	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trojna izvlečna vodila niso primerna za naprave z vrtljivim ražnjem.
Trojni popolni izvlek	HEZ338356	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trojni popolni izvlek ni primeren za naprave z vrtljivim ražnjem.
Trojni popolni izvlek z zaustavitvijo	HEZ338357	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnil. Izvlečna vodila se zaskočijo, tako da lahko preprosto naložite pribor. Trojni popolni izvlek z zaustavitvijo ni primeren za naprave z vrtljivim ražnjem.
Samočistilni stranski steni		
Naprave z žarnico v pečici	HEZ339020	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko stranske stene naknadno opremiti.
Naprave z žarnico v pečici in avtomatsko peko	HEZ339020	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko stranski steni naknadno opremiti.

Dodatni pribor	Številka HEZ	Uporaba
Samočistilni strop in stranski steni		
Naprave z žarnico v pečici in poklopnim grelnikom	HEZ329020	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremito.
Naprave z dvema žarnicama v pečici in poklopnim grelnikom	HEZ329022	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremito.
Naprave z žarnico v pečici, poklopnim grelnikom in termometrom za peko	HEZ329027	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremito.
Parni filter	HEZ329000	Pečico lahko naknadno opremito s parnim filtrom. Parni filter filtrira mastne delce v izhodnem zraku in zmanjšuje vonjave. Samo za naprave, pri katerih številka 6, 7 ali 8 predstavlja drugo številko št. E (npr. HBA3 8B750)
Sistemeski soparnik	HEZ24D300	Za nežno pripravo zelenjave in rib.

Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi


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

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


Pred prvo uporabo

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

Nastavitev ure

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


1. Pritisnite tipko .

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

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

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Segrevanje pečice

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

Med segrevanjem pečice zračite kuhinjo.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik .

2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

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

Čiščenje pribora

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

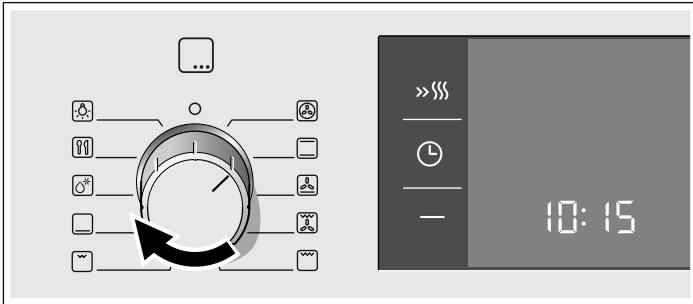
Nastavitev pečice

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

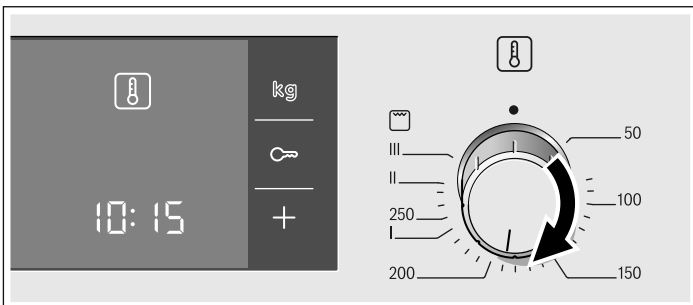
Način gretja in temperatura

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica začne greti.

Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Spreminjanje nastavitve

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

Hitro segrevanje

Pečica s hitrim segrevanjem posebej hitro doseže nastavljen temperaturo.

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

- 3D-vroč zrak ☁
- Zgornji/spodnji grelnik ☐
- Stopnja za pico 🍕

Da bo rezultat peke enakomeren, jed dajte v pečico šele, ko je hitro segrevanje končano.

1. Nastavite način gretja in temperaturo.

2. Pritisnite tipko »SSS».

Na prikazovalniku sveti simbol »SSS». Pečica se prične segrevati.

Hitro segrevanje je končano

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

Prekinitev hitrega segrevanja

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

Nastavitev časovnih funkcij

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

Alarm

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

1. Enkrat pritisnite tipko ⌚.

Na prikazovalniku se prikažejo časovni simboli, oklepaj oklepa simbol ⌚.

2. S tipko + ali - nastavite čas alarma.

Predlagana vrednost tipke + = 10 minut

Predlagana vrednost tipke - = 5 minut

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

Čas alarma je potekel

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

Spreminjanje alarma

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

Brisanje alarma

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

Priklic časovnih nastavitve



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

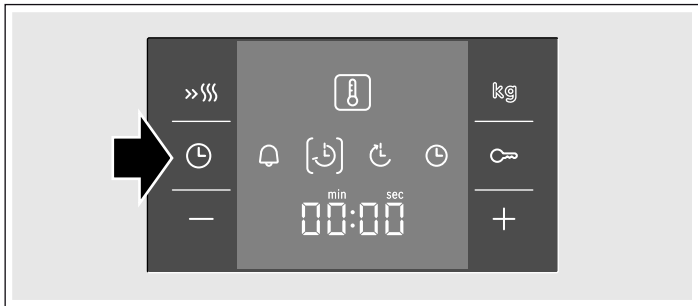
Če želite priklicati budilko ⌚, čas priprave ⌚, končni čas ⌚ ali uro ⌚, tipko ⌚, dokler oklepaja ne oklepata ustreznega simbola. Na prikazovalniku bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.

Čas priprave

Čas priprave jedi lahko nastavite na pečici. Ko čas priprave poteče, se pečica samodejno izključi. Tako vam ni treba prekiniti drugih opravil, da bi izključili pečico. Časa priprave se ne prekorači, če tega ne želite.


Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Z izbirnim stikalom nastavite vrsto gretja.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.
3. Dvakrat pritisnite tipko .
Na prikazovalniku je prikazano 0:00. Simboli za čas svetijo, oklepaji oklepajo simbol .





4. S tipko **+** ali **-** nastavite čas priprave.
Predlagana vrednost, tipka **+** = 30 minut
Predlagana vrednost, tipka **-** = 10 minut




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


Čas trajanja je potekel

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

Sprememba trajanja






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

Brisanje trajanja

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

Priklic časovnih nastavitev

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



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


Čas konca priprave

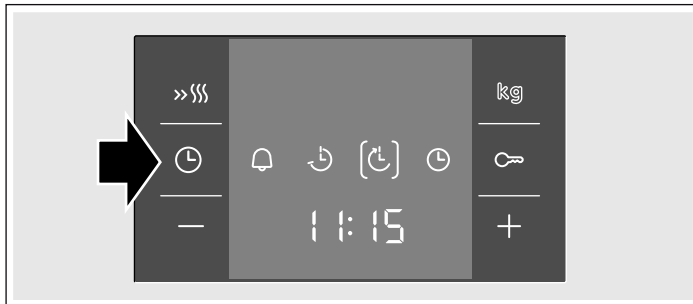
Čas konca priprave jedi je mogoče zamakniti. Pečica se začne samodejno segrevati in se izključi ob zelenem času. Tako lahko npr. jed vstavite v pečico zjutraj in nastavite, da naj bo končana popoldne.

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

Primer na sliki: ura je 10:30, čas priprave je 45 minut in jed naj bo pripravljena ob 12:30.






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

Oklepaji oklepajo simbol . Prikaže se čas, ob katerem bo jed gotova.





6. S tipko **+** ali **-** čas konca priprave zamaknite na pozneje.




Pečica po nekaj sekundah prevzame nastavitve in se preklopi v način čakanja. Na prikazovalniku je prikazan čas konca priprave in simbol  je prikazan v oklepajih. Simbola  in  ugasneta. Ko se pečica prične segrevati, se čas priprave vidno odšteva in simbol  je prikazan med oklepajema. Simbol  ugasne.


Čas trajanja je potekel

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

Spreminjanje časa konca priprave






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

Brisanje časa konca priprave


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

Priklic časovnih nastavitev


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

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

Trenutni čas

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

1. Pritisnite tipko .

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


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

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Spreminjanje časa

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Štirikrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikažejo časovni simboli, oklepaj oklepa simbol .

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

Po nekaj sekundah bo prevzet nastavljen čas.

Umik ure s prikazovalnika

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

Otroška varnostna ključavnica

Da otroci pečice ne vključijo nenamerno, ima ta otroško varnostno ključavnico.

Pečica se ne odzove na nobene nastavitve. Alarm in uro lahko nastavite tudi pri vključeni otroški varnostni ključavnici.


Če sta nastavljeni vrsta gretja in temperatura ali stopnja žara, otroška varnostna ključavnica prekine gretje.

Opomba: Otroška varnostna ključavnica na pečici ne vpliva na eventualno vključeno kuhhalno ploščo.


Vklop otroške varnostne ključavnice


Čas priprave ali konca priprave ne sme biti nastavljen.

Približno štiri sekunde držite pritisnjeno tipko .

Na prikazu se prikaže simbol . Otroška varnostna ključavnica je vključena.

Izklop otroške varnostne ključavnice

Približno štiri sekunde držite pritisnjeno tipko .


Na prikazovalniku se izklopi simbol . Otroška varnostna ključavnica je izključena.

Otroška varnostna ključavnica pri samodejni peki

Če je nastavljena samodejna peka, otroška varnostna ključavnica ne deluje.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

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

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

* Tovarniška nastavitve


Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Pritisnite in držite tipko pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavev za prikaz časa, npr. c1 1 za 1. izbiro.

2. S tipko **+** ali **-** spremenite osnovno nastavev.

3. Potrdite s tipko .

Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavev. S tipko  se lahko premikate po vseh ravneh in spreminjate nastavitve s tipko **+** ali **-**.

4. Za konec pritisnite in držite tipko pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitve so prevzete.

Svoje osnovne nastavitve lahko kadar koli spremenite.

Vzdrževanje in čiščenje

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

Opombe

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima vpliva na delovanje pečice. Robov tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Čistilna sredstva

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

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


Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Nerjavno jeklo	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Steklo vratc	Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Steklen pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo.
Tesnilo Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Teleskopski izvlek	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljena. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Dodatni pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.

Čiščenje samočistilnih površin v aparatu

Zadnja stena v aparatu je prevlečena z visokoporozno keramiko. Plast vpije madeže, ki nastanejo med peko, in jih med delovanjem pečice razgradi. Višja kot je temperatura in dlje časa, kot deluje pečica, boljši je rezultat.

Če so madeži vidni tudi po večkratni uporabi, ravnajte, kot je opisano v nadaljevanju:

1. Temeljito očistite dno, stranske stene in strop v notranjosti aparata.
2. Nastavite 3D-vroč zrak .
3. Prazno, zaprto pečico segrevajte pribl. 2 uri pri najvišji temperaturi.

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

Rahla obarvanost prevleke ne vpliva na samodejno čiščenje.

Pozor!

- Nikdar ne uporabljajte sredstev za ribanje. Ta bodo opraskala oz. uničila zelo porozno plast.
- Keramične plošče nikoli ne čistite s sredstvom za čiščenje pečice. Če pridejo po nesreči v stik s čistilom za pečico, ga nemudoma odstranite z gobico in zadostno količino vode.

Čiščenje dna notranjosti pečice, stropa in stranskih sten

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

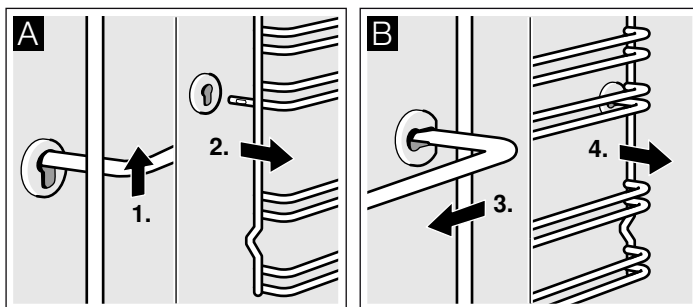
Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. Površine s samodejnim čiščenjem nikdar ne čistite s čistilom za pečice.

Montaža in demontaža ogrodja

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

Odstranitev ogrodja

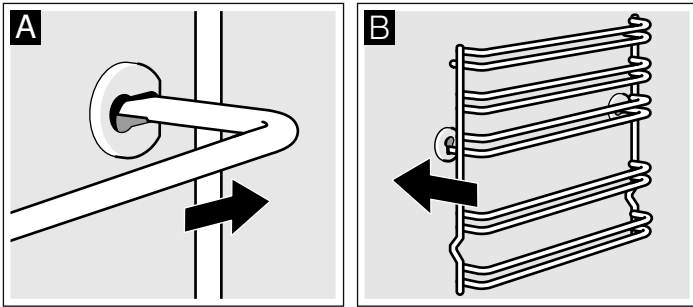
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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

Namestitev ogrodja

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



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

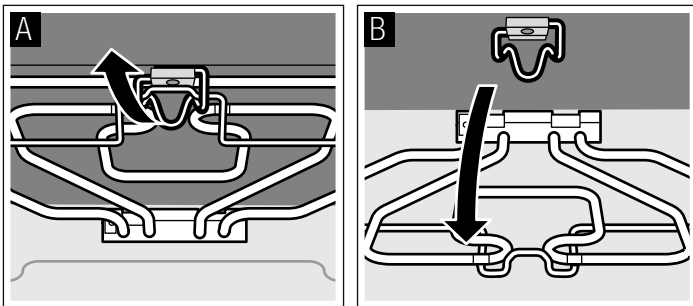
Preklop grelnika navzdol

Za čiščenje stropa lahko grelnik preklopite navzdol.

⚠ Nevarnost opeklin!

Pečica mora biti mrzla.

1. Držite grelnik in povlecite držalo naprej, da slišno zaskoči (slika A).
2. Preklopite grelnik navzdol (slika B).

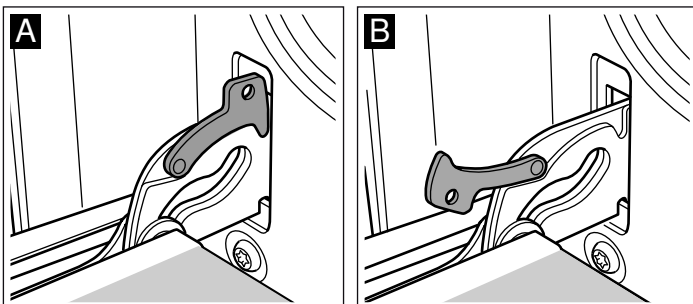


3. Po čiščenju preklopite grelnik nazaj navzgor in ga držite.
4. Povlecite držalo navzdol in pustite, da se slišno zaskoči.

Montaža in demontaža vratc pečice

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

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

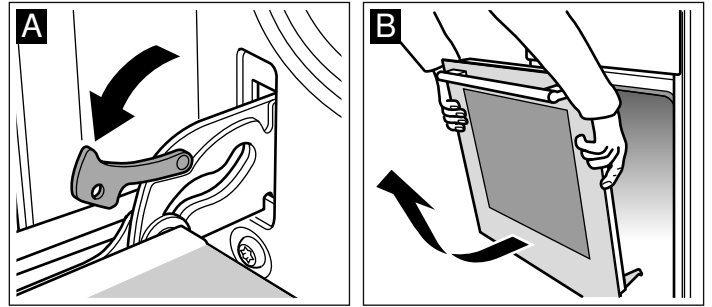


⚠ Nevarnost poškodb!

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

Demontaža vratc

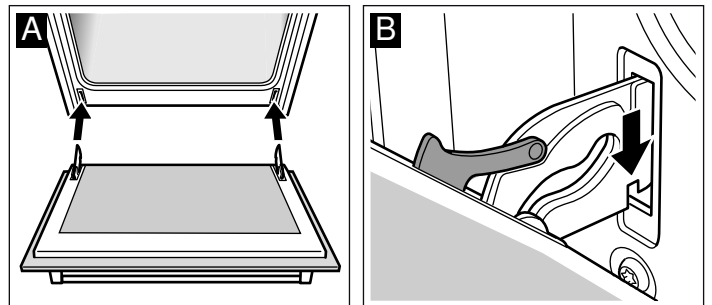
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonu. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



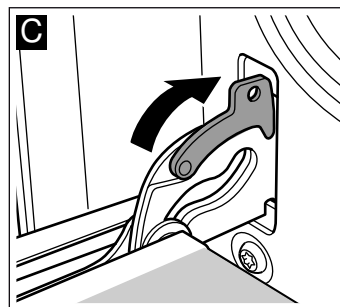
Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



⚠ Nevarnost poškodb!

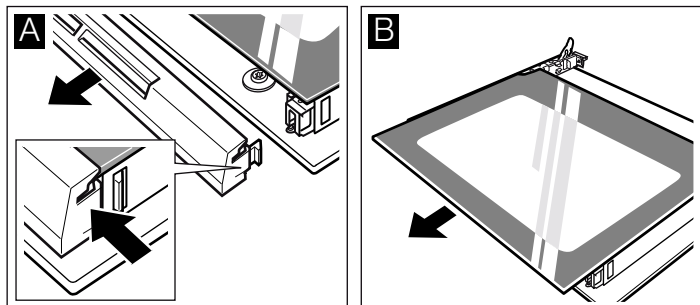
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

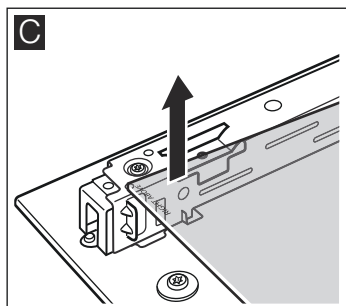
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža

1. Snemite vratca pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen letev s prsti potisnite levo in desno (slika A).
3. Najvišje steklo privzdignite in izvlecite (slika B).



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

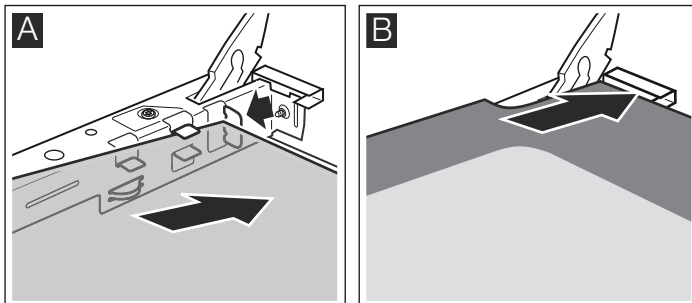
⚠ Nevarnost poškodb!

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

Montaža

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

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



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

Pečico lahko ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Odprava motenj

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

Preglednica motenj

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

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

Sporočila o napakah

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

Pri naslednjem sporočilu o napaki lahko težavo odpravite sami.

Sporočilo o napaki	Možen vzrok	Ukrep/navodilo
$\mathcal{E}011$	Tipko ste pre-dolgo držali pritisnjeno ali pa je ta zakrita.	Posamično pritisnite vse tipke. Preverite, ali se je katera tipka zataknila, je zakrita ali umazana.

⚠ Nevarnost udara električnega toka!

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

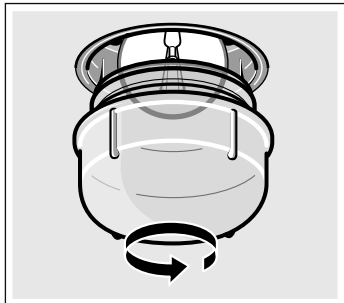
Menjava žarnice na stropu pečice

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

Nevarnost električnega udara!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

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



3. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.
4. Ponovno privijte stekleni pokrov.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

Stekleni pokrov

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

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Št. E

Št. FD

Servisna služba 

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

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

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

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

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

Varčevanje energije

- Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Če imate več kolačev, je najbolje, da jih pečete enega za drugim. Pečica je še vedno ogreta. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva podolgovata modela in sicer enega zraven drugega.
- Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in preostalo toploto uporabite za dopekanje.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

Samodejna peka

S samodejno peko vam bo povsem preprosto uspelo pripraviti prefinjene jedi in sočne pečenke. Obračanje in zalivanje ni potrebno, notranjost aparata pa ostane čista.

Rezultat peke je odvisen od kakovosti mesa in velikosti ter vrste posode. Ko želite jed odstraniti iz aparata, uporabite prijemalko za posodo. Posoda je zelo vroča. Ko odprete posodo, bodite previdni, saj uhaja vroča para.

Posoda

Samodejna peka je primerna le za pečenje jedi v zaprti posodi. Uporabljajte le posodo, pri kateri je mogoče pokrovko dobro zapreti. Upoštevajte tudi navodila proizvajalca posode.

Primerna posoda

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

Neprimerna posoda

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

Velikost posode

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

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

Priprava jedi

Uporabljajte sveže meso, najbolje ohlajeno iz hladilnika ali zamrznjeno meso.

Izberite ustrezno posodo.

Stehajte sveže ali zamrznjeno meso. Natančnejša navodila so v preglednici. Težo mesa potrebujete za nastavitvev.

Če za svoje meso v preglednici ne najdete ustrezne teže, za nastavitvev izberite najbližjo višjo vrednost. Če npr. vaše meso tehta 1,6 kg, nastavite težo 1,75 kg.

Zamrznjeno meso začinite enako kot sveže meso.

Pri nekaterih jedeh je treba dodati tekočino. Dodajte toliko tekočine, da bo dno posode prekrito do višine pribl. ½ cm. Če v preglednici piše „malo tekočine“, običajno zadostujejo 2–3 jedilne žlice.

Pokrije posodo s pokrovko. Vstavite jo na rešetko na raven 2.

Posodo vedno vstavite v hladno pečico.

Meso

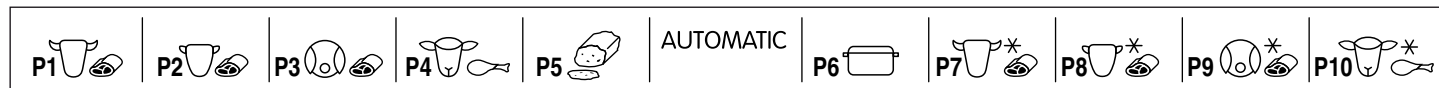
Tekočino dajte v prazno posodo, kot je navedeno v preglednici.

Pri programih za govejo pečenko (P1 in P7) se žarnica v pečici izključi pred potekom programa. Jed se speče do konca s preostalo toploto. Jed je gotova, ko se oglasi zvočni signal.

Pri peki pečenke nastavite težo mesa, pri pripravi sesekljane pečenke ali golaža pa težo celotne jedi.

Za pripravo golaža uporabite visoko posodo. Meso položite na dno posode in ga prekrijte z zelenjavo.

Ko je pečenka pečena, lahko še 10 minut počiva v izključeni in zaprti pečici. Tako se lahko sok mesa porazdeli.




Sveže meso	Številka programa	Teža v kg	Dodajanje teko- čine	Nastavitvev teže
Goveja pečenka iz zgornjega dela stegna, oreha, kepe, plečeta	P1	0,5-2,5	da	Teža mesa
Telečja pečenka iz zgornjega dela stegna, oreha, kepe, plečeta	P2	0,5-2,5	da	Teža mesa
Svinjska pečenka iz zatilja, vratovine	P3	0,5-2,5	da	Teža mesa
Jagnječje stegno brez kosti	P4	0,5-2,5	da	Teža mesa
Sesekljana goveja pečenka, mešano goveje in svinjsko meso	P5	0,5-2,5	ne	Skupna teža
Golaž, govedina, svinjina, mešano goveje in svinjsko meso	P6	0,5-2,5	da	Skupna teža

Zamrznjeno meso	Številka programa	Teža v kg	Dodajanje teko- čine	Nastavitvev teže
Goveja pečenka iz zgornjega dela stegna, oreha, kepe, plečeta	P7	0,5-2,0	malo	Teža mesa
Telečja pečenka iz zgornjega dela stegna, oreha, kepe, plečeta	P8	0,5-2,0	malo	Teža mesa
Svinjska pečenka iz zatilja, vratovine	P9	0,5-2,0	malo	Teža mesa
Jagnječje stegno brez kosti	P10	0,5-2,0	malo	Teža mesa

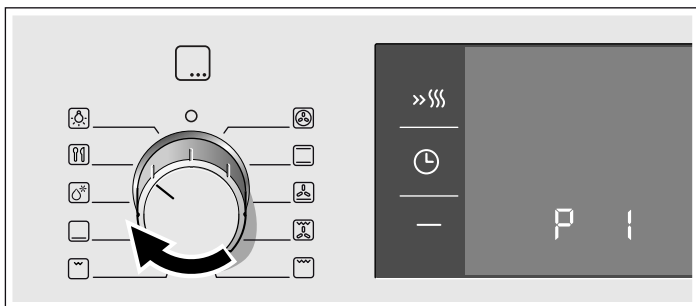
Nastavitev

Ko ste izbrali program, nastavite pečico. Temperaturni regulator mora biti v ničelnem položaju.

Primer na sliki: sveža telečja pečenka (program 2) teže 1,5 kilograma.

1. Izbirno stikalo obrnite na samodejno peko .

Na prikazovalniku se prikaže številka prvega programa.



2. S tipko + ali - izberite številko programa.




3. Pritisnite tipko kg.

Na prikazovalniku se kot predlagana teža prikaže en kilogram.



4. S tipko + ali - nastavite težo.



Program se začne po nekaj sekundah. Čas trajanja programa se vidno odšteva in v oklepajih je prikazan simbol .

Program je končan

Oglasi se zvočni signal. Pečica prekine segrevanje. Na prikazovalniku je prikazano 0:00. Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Pečica je izključena.

Sprememba programa

Ko se program začne, številke programa in teže več ni mogoče spremeniti.


Prekinitev programa

Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa priprave in konca časa priprave

Pri samodejni peki časa priprave in časa konca priprave ni mogoče nastaviti.



Trajanje programa

Če želite vedeti, kako dolgo traja program, opravite nastavitve iz 1. do 4. koraka. Na prikazovalniku se prikaže trajanje .

Če želite program nato prekiniti, obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Nasveti za samodejno peko

Teža pečenka je večja od navedene teže.

Teža je namensko omejena. Za zelo velike pečenke pogosto ni na voljo dovolj velik pekač. Velike kose mesa pripravite z uporabo zgornjega/spodnjega grelnika  ali žara s kroženjem zraka .

Pečenke je dobro pečena, vendar je omaka pretemna.

Izberite manjšo posodo ali uporabite več tekočine.

Pečenke je dobro pečena, vendar je omaka presvetla in preveč vodena.

Izberite večjo posodo ali izberite manj tekočine.

Vrhni del pečenke je preveč suh.

Uporabljajte posodo, pri kateri je mogoče pokrovko dobro zapreti. Zelo pusto meso bo ostalo bolj sočno, če ga boste obložili s trakovi slanine.

Med peko je mogoče zaznati vonj po zažganem, vendar je pečenka lepo pečena.

Pokrovka pekača ni dobro zaprta ali pa je meso dvignilo pokrov. Vedno uporabljajte ustrezno pokrovko. Bodite pozorni, da bo med pokrovko in mesom vsaj 3 cm razmika.

Meso je pri pripravi golaža preveč porjavelo.

Naslednjic dajte v posodo najprej meso in ga nato prekrijte z zelenjavo.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu


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

Opombe

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

Kolači in pecivo

Peka na enem nivoju

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

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

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

Peka na več ravneh

Uporabite 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

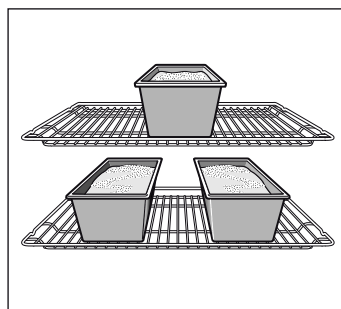
Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:

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

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

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

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



Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

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












Če želite uporabljati silikonske pekače, se ravnajte po navedbah in receptih proizvajalca. Silikonski pekači so pogosto manjši kot običajni. Količina testa in navedbe v receptih se lahko razlikujejo.

Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavelost bolj enakomerna. Če je treba, naslednjič nastavite višjo temperaturo.

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

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

Peka v modelih	Model	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kolač iz umešanega testa, enostaven	Okrogel/podolgovat model	2		160-180	50-60
	3 podolgovati modeli	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fin	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	65-75
Podloga za torto, umešano testo	Model za sadni kolač	3		160-180	20-30
Sadni kolač, fin, umešano testo	Model za šarkelj/tortni model	2		160-180	50-60
Biskvitno testo, 2 jajci (predgrevanje)	Model za sadni kolač	2		160-180	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc (predgrevanje)	Tortni model	2		160-180	40-50
Podloga iz krhkega testa z robom	Tortni model	1		170-190	25-35
Sadna ali skutina torta, podloga iz krhkega testa*	Tortni model	1		170-190	70-90
Švicarska pita	Pekač za pico	1		220-240	35-45
Šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	60-70

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

Peka v modelih	Model	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pica, tanko testo z malo nadeva (predgrevanje)	Pekač za pico	1		250-270	10-15
Pikantni kolački*	Tortni model	1		180-200	45-55

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

Kolač na pekaču	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Umešano testo s suhim nadevom	Pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Umešano testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalen pekač	2		180-200	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		140-160	40-50
Kvašeno testo s suhim nadevom	Pekač	3		170-190	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Kvašeno testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalen pekač	3		160-180	40-50
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	50-60
Krhko testo s suhim nadevom	Pekač	2		170-190	20-30
Krhko testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalen pekač	2		170-190	60-70
Švicarska pita	Univerzalen pekač	1		210-230	40-50
Biskvitna rolada (predgrevanje)	Pekač	2		170-190	15-20
Pletenica s 500 g moke	Pekač	2		170-190	25-35
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	3		160-180	60-70
Božični kolač z 1 g moke	Pekač	3		140-160	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalen pekač	2		190-210	55-65
Pica	Pekač	2		210-230	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	40-50
Francoska pica (predgrevanje)	Univerzalen pekač	2		250-270	10-15
Burek	Univerzalen pekač	2		180-200	40-50

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

Drobno pecivo	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3	☉	180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	180-200	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☉	170-190	35-45
Pecivo iz kvašenega testa	Pekač	2	☐	180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	160-180	25-35

Kruh in žemljice

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

Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

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

Nasveti za peko

Peči želite po svojem receptu.	V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.
Tako boste ugotovili, ali je kolač iz umešanega testa pečen.	Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcom zabodite v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobotrebцу ni zalepljenega testa, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.	Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.
Kolač je spodaj pretemen.	Potisnite kolač globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in ga pecite malo dlje.
Kolač je presuh.	Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) je videti lepo, vendar je njegova notranjost lepljiva (prepreden s sledmi vode).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pecite malo dlje, vendar na nižji temperaturi. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite dno. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in ga nato obložite z nadevom. Pri tem upoštevajte recept in čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z zgornjim/spodnjim grelnikom ☐ na enem nivoju. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadni kolač je spodaj presvetel.	Naslednjič vstavite pecivo en nivo nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič raje uporabite univerzalen pekač, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pekli ste na več nivojih. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več nivojih vedno uporabljajte 3D vroč zrak ☉. Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.
Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.	Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

Meso, perutnina, ribe

Posoda

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

Najprimernejša je steklena posoda. Pokrov se mora prilegati pekaču in se dobro zapirati.

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

Pri pekačih iz legiranega jekla je lahko meso nekoliko manj pečeno in manj porjavi. Podaljšajte čas priprave jedi.

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

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

Peka

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

Za pripravo dušene pečenke dodajte malo več tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1-2 cm tekočine.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Ko pripravljate meso v emajliranem pekaču, dodajte malo več tekočine kot pri stekleni posodi.

Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Meso se peče počasneje in manj porjavi. Nastavite na višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Peka na žaru

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

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

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

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

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

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

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

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

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

Meso

Po polovici peke kose mesa obrnite.

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

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

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

Meso	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Govedina						
Goveja dušena pečenka	1,0 kg	zaprto	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
Goveji file, srednje pečen	1,0 kg	odprto	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprto	1	☒	220-240	60
Zrezki, debeline 3 cm, srednje pečeni		Rešetka + univerzalen pekač	5+1	☐	3	15
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Telečja krača	1,5 kg	odprto	2	☐	210-230	140
Svinjina						
Pečenka brez kože (npr. vrato-vina)	1,0 kg	odprto	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Pečenka s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprto	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Svinjski file	500 g	Rešetka + univerzalen pekač	3+1	☒	220-230	30

Meso	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Svinjska pečenka, pusta	1,0 kg	odprto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Prekajena rebca s kostmi	1,0 kg	zaprto	2		200-220	70
Zrezki, debeline 2 cm		Rešetka + univerzalni pekač	5+1		3	20
Svinjski medaljoni, debeline 3 cm		Rešetka + univerzalni pekač	5+1		3	10

Jagnjetina

Jagnječji hrbet s kostmi	1,5 kg	odprto	2		190	60
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1		150-170	120

Divjačina

Srnin hrbet s kostmi	1,5 kg	odprto	2		200-220	50
Srnje stegno brez kosti	1,5 kg	zaprto	2		210-230	100
Pečenka divjega prašiča	1,5 kg	zaprto	2		180-200	140
Jelenova pečenka	1,5 kg	zaprto	2		180-200	130
Zajec	2,0 kg	zaprto	2		220-240	60

Mleto meso

Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprto	1		180-200	80
-------------------------	---------------	--------	---	--	---------	----

Klobasice

Klobasice		Rešetka + univerzalni pekač	4+1		3	15
-----------	--	-----------------------------	-----	--	---	----

Perutnina

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

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

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

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

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

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







Riba

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

Cele ribe ni treba obračati. Celotno ribo dajte v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor, v pečico. Da bi trdno

ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.

Pri ribjih filejih dodajte nekaj žlic vode za dušenje.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Riba, cela	po pribl. 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2		180-200	60-70
	2,0 kg	zaprto	2		180-200	70-80
Ribji kotleti, debelina 3 cm		Rešetka	3		2	20-25
Ribji file		zaprto	2		210-230	20-30

Nasveti v zvezi s peko in žarom









V tabeli ni podatka za težo pečenke.	Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.
Preveriti želite, ali je pečenka pečena.	Uporabite termometer za meso (dobite ga v specializiranih trgovinah) ali pa napravite "poskus z žlico". Z žlico pritisnite na pečenko. Če čutite, da je pečenka trda, pomeni, da je gotova. Če se pogreza, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja ponekod zažgana.	Preverite nivo vstavitve in temperaturo.
Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana.	Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.
Pečenka zgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine.
Pri polivanju pečenke nastaja vodna para.	To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat.

Narastki, gratinirane jedi, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

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

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

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

Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

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

Rezultat peke je močno odvisen od živil. Porjavelost in neenakomerna barva je lahko prisotna že pri surovih izdelkih.

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pica, globoko zamrznjena					
Pica s tankim testom	Univerzalen pekač	2		200-220	15-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica z debelim testom	Univerzalen pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		170-190	25-35
Obložena bageta	Univerzalen pekač	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
Pica, ohlajena					
Pica (predgrevanje)	Univerzalen pekač	1		180-200	10-15
Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni					
Pomfrit	Univerzalen pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalen pekač	3		190-210	20-25
Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalen pekač	3		200-220	15-25
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bageta	Univerzalen pekač	3		180-200	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalen pekač	3		200-220	10-20
Pekarski izdelki, predpečeni					
Zamrznjene žemljice, zamrznjena bageta	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25
Vegetarijanski burgerji, globoko zamrznjeni					
Ribje palčke	Univerzalen pekač	2		220-240	10-20
Piščančje palčke, medaljončki	Univerzalen pekač	3		200-220	15-25
Zavitek, globoko zamrznjen					
Zavitek	Univerzalen pekač	3		180-200	35-40

Posebne jedi

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

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

Priprava jogurta

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

3. Nalijte v skodelice ali majhne kozarce z navojnim pokrovom in jih pokrijte s folijo za živila.
4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.
5. Skodelice ali kozarce postavite na dno aparata in jih pripravite, kot piše v navodilih.

Vzhajanje kvašenega testa

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

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

Odtajanje

Čas odtajanja je odvisen od vrste in količine živila.

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

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

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

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

Presuševanje

S 3D vročim zrakom lahko odlično presušujete.

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

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

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

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite.

Posušeni izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

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

Vkuhanje

Za vkuhanje morajo biti kozarci in gumice čisti in v brezhibnem stanju. Po možnosti uporabljajte enako velike kozarce. Podatki v preglednici veljajo za okrogle enolitrske kozarce.

Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Nanje lahko vpliva temperatura v prostoru, število kozarcev ter količina in toplota vsebine kozarca. Preden preklopite na nižjo temperaturo oz. izklopite aparat, se prepričajte, da vsebina v kozarcih res kipi.

Priprava

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

4. Kozarce zaprite s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

Nastavitve

1. Vstavite univerzalni pekač na višino 2. Kozarce postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.
2. V univerzalni pekač vlijte ½ litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vratca pečice.
4. Nastavite spodnji grelnik .
5. Temperaturo nastavite na 170 do 180 °C.

Vkuhanje

Sadje

Po približno 40 do 50 minutah se začnejo pogosto dvigati mehurčki. Izklopite pečico.

Po 25 do 35 minutah dogrevanja vzemite kozarce iz aparata. Pri daljšem hlajenju v aparatu se lahko začnejo razvijati mikroorganizmi, ki pospešujejo kisanje vkuhanega sadja.

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

Zelenjava

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

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

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

Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhanju vzemite iz notranjosti aparata.

Pozor!

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

Akrilamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno

- Čas priprave naj bo čim krajši.
- Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.
- Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.

Peka

Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C.
S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.

Piškoti

Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C.
S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C.
Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjša nastanek akrilamida.

Pomfrit v pečici

Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

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

Peka

Peka na 2 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Peka na 3 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite v sredino.

Brizgano pecivo:

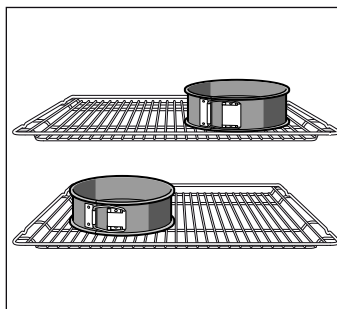
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita na eni ravni:

Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Jabolčna pita na dveh ravneh:

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



Kolači v tortnih modelih iz bele pločevine:

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

Opomba: Pri prvem poizkusu uporabljajte nižje temperature od navedenih.

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

* Za predgrevanje ne uporabljajte načina za hitro segrevanje.

Peka na žaru

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

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

* Po 2/3 časa obrnite







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001144428

950819