



**BOSCH**



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

# Vgradna pečica

**HBG6764.1**

**[sl]** Navodila za uporabo

Vgradna pečica



# Vsebina

	<b>Namenska uporaba</b> .....	<b>4</b>		<b>Termometer za peko</b> .....	<b>18</b>
	<b>Pomembni varnostni napotki</b> .....	<b>5</b>		Načini gretja .....	18
	Splošno .....	5		Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate .....	18
	Halogenska žarnica .....	5		Nastavitev temperature sredice .....	18
	Termometer za peko .....	6		Temperatura sredice različnih živil .....	19
	Funkcija čiščenja .....	6		<b>Varovalo za otroke</b> .....	<b>20</b>
	<b>Vzroki poškodb</b> .....	<b>6</b>		Aktiviranje in deaktiviranje .....	20
	Splošno .....	6		<b>Osnovne nastavitve</b> .....	<b>20</b>
	<b>Varstvo okolja</b> .....	<b>7</b>		Spreminjanje osnovnih nastavitvev .....	20
	Varčevanje z energijo .....	7		Seznam osnovnih nastavitvev .....	20
	Okolju prijazno odstranjevanje .....	7		Izpad električnega toka .....	21
				Spreminjanje časa .....	21
	<b>Spoznajte svoj aparat</b> .....	<b>8</b>		<b>Nastavitev za sabat</b> .....	<b>21</b>
	Upravljalno polje .....	8		Zagon nastavitve za sabat .....	21
	Upravljalni elementi .....	8		<b>Čiščenje</b> .....	<b>22</b>
	Zaslon .....	9		Primerna čistilna sredstva .....	22
	Načini delovanja .....	9		Čiščenje aparata .....	23
	Načini gretja .....	10		<b>Funkcija čiščenja</b> .....	<b>23</b>
	Dodatne informacije .....	11		Pred vklopom funkcije čiščenja .....	23
	Funkcije notranjega prostora .....	11		Nastavitev funkcije čiščenja .....	24
	<b>Pribor</b> .....	<b>11</b>		Po končani funkciji čiščenja .....	24
	Priložen pribor .....	11		<b>Ogrodje</b> .....	<b>25</b>
	Vstavljanje pribora .....	11		Montaža in demontaža ogrodja .....	25
	Dodatni pribor .....	12		<b>Vratca aparata</b> .....	<b>25</b>
	<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>13</b>		Demontaža in montaža vratc aparata .....	25
	Prvi zagon .....	13		Demontaža pokrova vratc .....	26
	Čiščenje notranjosti pečice in pribora .....	13		Demontaža in montaža stekel vratc .....	26
	<b>Upravljanje aparata</b> .....	<b>14</b>		<b>Kaj storiti ob motnjah?</b> .....	<b>28</b>
	Vklop in izklop aparata .....	14		Samostojno odpravljanje motenj .....	28
	Vklop delovanja .....	14		Maksimalno trajanje delovanja .....	28
	Nastavitev načina delovanja .....	15		Menjava žarnice na stropu pečice .....	29
	Nastavitev načina gretja in temperature .....	15		Steklen pokrov .....	29
	Hitro segrevanje .....	15		<b>Servisna služba</b> .....	<b>29</b>
	<b>Časovne funkcije</b> .....	<b>16</b>		Številka E in številka FD .....	29
	Nastavitev trajanja .....	16			
	Nastavitev konca .....	16			
	Nastavitev alarma .....	17			

 <b>Jedi</b> .....	<b>30</b>
Napotki za nastavitve .....	30
Termometer za peko .....	30
Izbira jedi .....	30
Senzor za peko .....	31
Nastavitev jedi .....	31
 <b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> .....	<b>32</b>
Ne uporabljajte modelov iz silikona .....	32
Pecivo in drobno pecivo .....	32
Kruh in žemljice .....	35
Pice, kiš in pikantna peciva .....	36
Narastki in sufleji .....	38
Perutnina .....	38
Meso .....	40
Ribe .....	42
Zelenjava in priloge .....	44
Jogurt .....	44
Načini gretja Eco .....	45
Akrlamid v živilih .....	46
Počasna peka .....	46
Sušenje .....	48
Vkuhanje .....	48
Vzhajanje testa .....	49
Odmrzovanje .....	50
Ohranjanje toplote .....	50
Testne jedi .....	51

Več informacij o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in storitvah najdete na spletu: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) in v spletni trgovini: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Namenska uporaba

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

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Po odstranitvi embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

Samo pooblaščen 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 4000 metrov nadmorske višine.

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

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

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

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 11

## Pomembni varnostni napotki

### Splošno

#### Opozorilo – Nevarnost požara!

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

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

#### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

#### Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

#### Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

### Halogenska žarnica

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Luči v notranjosti pečice se močno segrejejo. Nevarnost opeklin obstaja tudi nekaj časa po izklopu. Ne dotikajte se steklenega pokrova. Pri čiščenju se izogibajte stiku s kožo.

#### Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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.

## Termometer za peko

### **⚠️ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!**

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

## Funkcija čiščenja

### **⚠️ Opozorilo – Nevarnost požara!**

- Večji ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko med funkcijo čiščenja vnamejo. Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in pribora odstranite večjo umazanijo.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Če je tesnilo vrat poškodovano, okoli vrat uhaja veliko toplote. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

### **⚠️ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!**

Med čiščenjem se aparat zelo segreje. Prevelka proti sprijemanju na pekačih in modelih se uniči, zaradi česar lahko nastanejo strupeni plini. S funkcijo čiščenja nikdar ne čistite tudi pekačev ali modelov, ki so prevlečeni s prevleko proti prijemanju. S funkcijo čiščenja lahko čistite le emajliran pribor.

### **⚠️ Opozorilo – Nevarnost za zdravje!**

Pri funkciji čiščenja se notranjost pečice segreje na zelo visoko temperaturo, tako da ostanki od pečenja, peke na žaru in peke zgorijo. Pri tem se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico. Med funkcijo čiščenja izdatno zračite kuhinjo. Ne zadržujte se dolgo v prostoru. Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino. To navodilo upoštevajte tudi, ko nastavite poznejši čas izvajanja funkcije z zamaknjenim koncem delovanja.

### **⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

- Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje. Nikdar ne odpirajte vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
- **⚠️** Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

## Vzroki poškodb

### Splošno

#### Pozor!

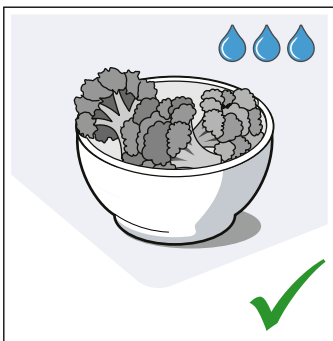
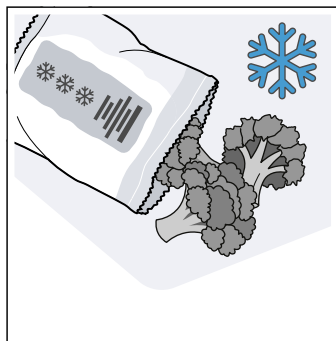
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijska folija: aluminijska folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Silikonski modeli: ne uporabljajte pekačev iz silikona ali folij za peko, pokrovov ali pribora, ki vsebuje silikon. Senzor za peko se lahko poškoduje. Lahko uporabljate papir za peko, premazan s silikonom.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vлага v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohištva poškodujejo. Notranji prostor pustite, da se suši odprt samo, če je bilo med obratovanjem prisotno veliko vlage.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Čistilo za pečice: čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto. → "Čiščenje" na strani 22
- 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.

## Varstvo okolja

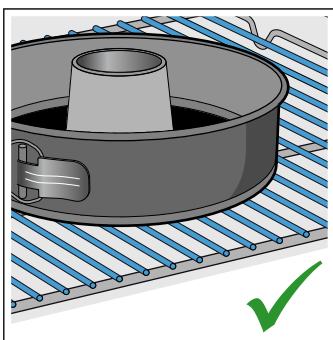
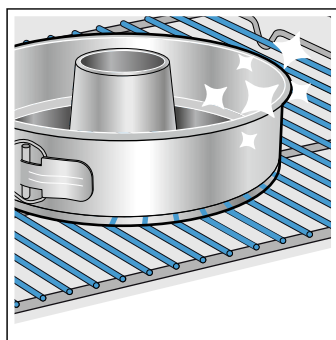
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

### Varčevanje z energijo

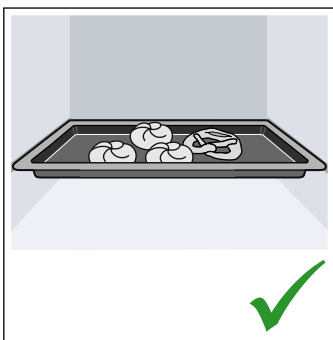
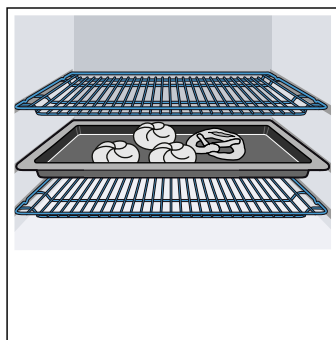
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



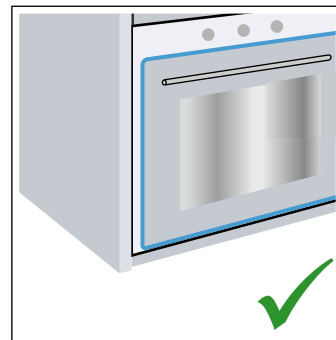
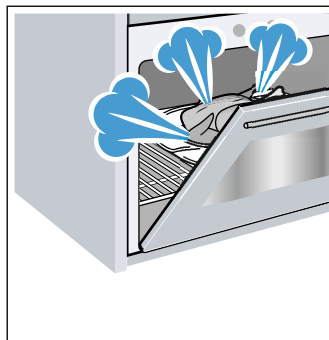
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



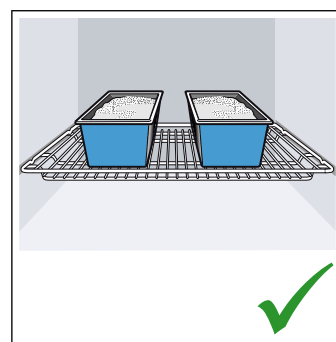
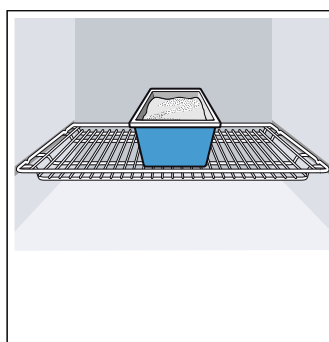
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



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



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

### Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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



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



## Spoznajte svoj aparat

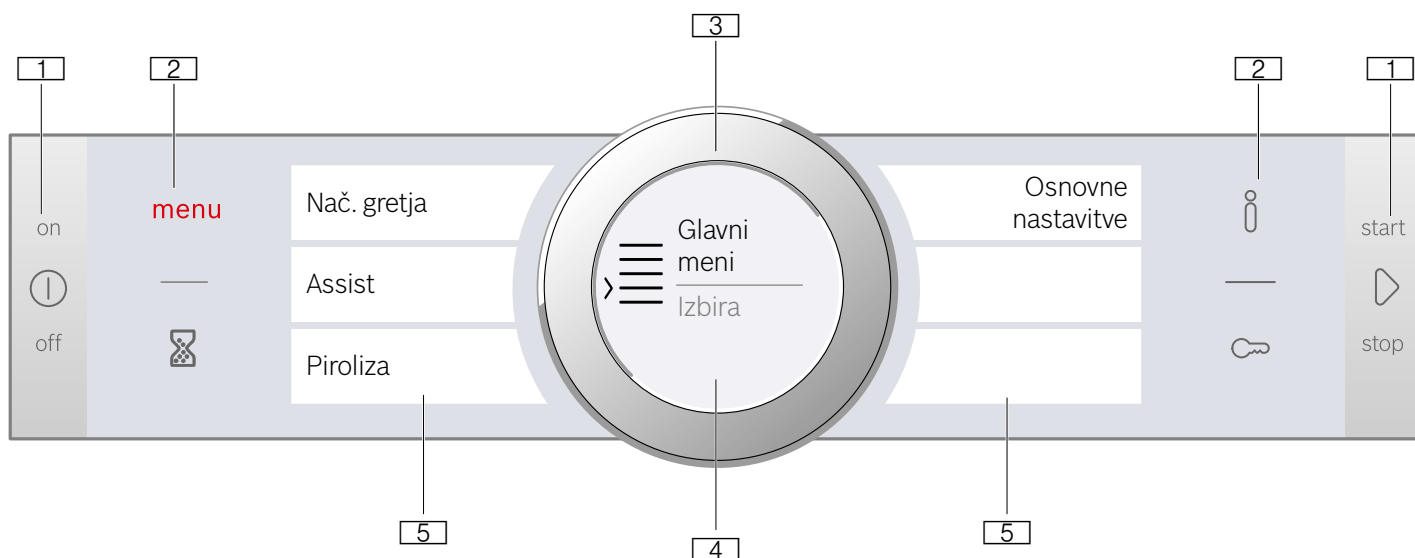
V tem poglavju vam bomo razložili prikaze in upravljalne elemente. Poleg tega boste spoznali različne funkcije svojega aparata.

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

## Upravljalno polje

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

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



### 1 Tipke

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

### 2 Polja na dotik

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

### 3 Upravljalni obroč

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

### 4 Prikazovalnik

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

### 5 Zasloni na dotik

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

## Upravljalni elementi

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

### Tipke in polja na dotik

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

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

### Upravljalni obroč

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

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

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

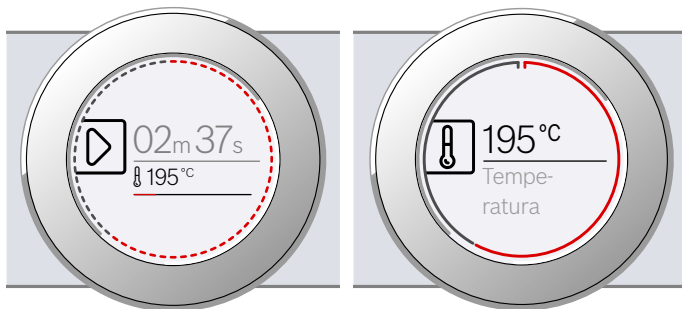


## Zaslon

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

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

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



## Linija kroga

Na zunanem robu zaslona je nameščena linija kroga.

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

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

## Prikaz temperature

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

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

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

## Zasloni na dotik

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

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

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

Temperatura

< Način gretja  
Vroči zrak 4D

## Načini delovanja

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

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














Način delovanja	Uporaba
Načini gretja → "Upravljanje aparata" na strani 14	Različni, dovršeni načini gretja vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Pomoč → "Jedi" na strani 30	Ustrezne nastavitvene vrednosti so za veliko jedi že nastavljene.
Piroliza → "Funkcija čiščenja" na strani 23	Funkcija čiščenja notranjost očisti skoraj samostojno.
Osnovne nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 20	Osnovne nastavitve aparata lahko po želji prilagodite.

## Načini gretja

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

Simboli pri posameznih načinih gretja pomagajo pri prepoznavanju.

Pri visokih temperaturah aparat po daljšem obdobju zniža temperaturo.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 4D-vroči zrak	30–275 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
 Zgornje/spodnje gretje	30–300 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
 Vroč zrak Eco	30–275 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 275 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.
 Zgornje/spodnje gretje Eco	30–300 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi. Delujeta zgornji in spodnji grelnik. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.
 Žar s kroženjem zraka	30–300 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
 Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
 Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.
 Stopnja za pico	30–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
 Počasna peka	70–120 °C	Primerna za pazljivo in počasno peko že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno pri nižji temperaturi.
 Spodnji grelnik	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
 Odmrzovanje	30–60 °C	Za pazljivo odmrzovanje zamrznjenih jedi.
 Hranjenje jedi na toplem	60–100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
 Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.

## Predlagane vrednosti

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

## Dodatne informacije

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

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

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

## Funkcije notranjega prostora

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

### Odpiranje vratc aparata

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

### Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vključi.  
→ "Osnovne nastavitve" na strani 20

### Hladilni ventilator

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

### Pozor!

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

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

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 20



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

## Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

	<p><b>Rešetka</b> Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.</p>
	<p><b>Univerzalni pekač</b> Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.</p>
	<p><b>Pekač</b> Za peciva v pekaču in drobno pecivo.</p>
	<p><b>Termometer za peko</b> Omogoča natančno peko. Uporaba je opisana v ustreznem poglavju. → "Termometer za peko" na strani 18</p>

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

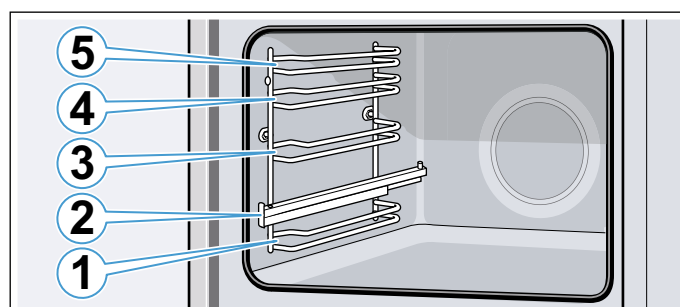
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter prek spleta.

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

## Vstavljanje pribora

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

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

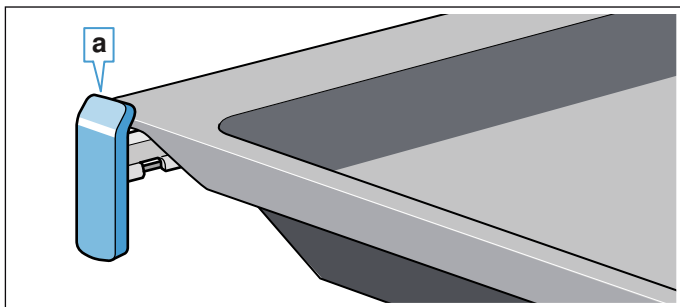


Na višinah za vstavljanje pribora 1, 3, 4 in 5 vedno potisnite pribor med obe vodili določene višine.

Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se pribor pri tem prevrnil. Pri izvlečnih vodilih na višini 2 lahko pribor dodatno izvlečete.

Pazite, da je pribor nameščen za spono **a** na izvlečnem vodilu.

Primer na sliki: univerzalni pekač



Izvečna vodila se zaskočijo, ko so povsem izvlečena. Tako lahko pribor preprosto namestite. Izvečna vodila sprostite tako, da jih z nekoliko dodatnega pritiska potisnete nazaj v aparat.

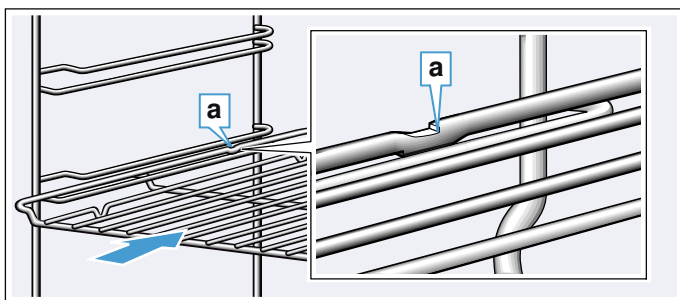
### Opombe

- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost aparata tako, da se ne dotika vratc aparata.

### Funkcija mirovanja

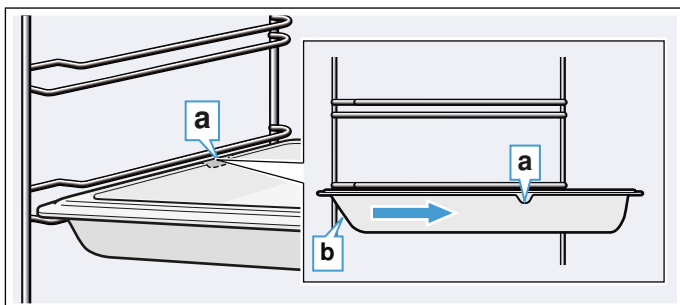
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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



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

Primer na sliki: univerzalni pekač

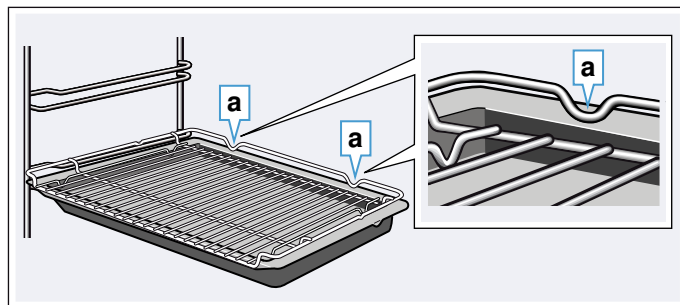


### Kombiniranje pribora

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

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

Primer na sliki: univerzalni pekač



### Dodatni pribor

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

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

**Opomba:** Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 29

#### Dodatni pribor

##### Rešetka

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

##### Univerzalni pekač, primeren za čiščenje s pirolizo

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

##### Pekač, primeren za čiščenje s pirolizo

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

##### Rešetka za pekač

Za meso, perutnino in ribe.

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

##### Profesionalni pekač z vstavno rešetko

Za pripravo velikih količin.

##### Pokrov za profesionalni pekač

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalna posoda za peko.

##### Pekač za pice

Za pice in velike okrogle kolače.

##### Pekač za žar, primeren za čiščenje s pirolizo

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

**Kamnita plošča za peko**, primerna za čiščenje s pirolizo

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

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

**Steklen pekač (5,1 l)**

Za pražene jedi in narastke.

Posebno primeren za način delovanja „Jedi“.

**Steklena posoda**

Za velike pečenke, sočne kolače in narastke.

**Steklen pekač**

Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.

**Izvelčni sistem, enojni**, primeren za čiščenje s pirolizo

Z izvelčnimi vodili na ravni 2 lahko pribor dodatno izvelčete, ne da bi se prevrnili.

**Izvelčni sistem, dvojni**, primeren za čiščenje s pirolizo

Z izvelčnimi vodili na ravneh 2 in 3 lahko pribor izvelčete, ne da bi se prevrnili.

**Izvelčni sistem, trojni, primeren za čiščenje s pirolizo**

Z izvelčnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvelčete, ne da bi se prevrnili.

**Okrasne letve**

Za prekritje polic pohišstva in osnovne plošče aparata.

**Pred prvo uporabo**

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

**Prvi zagon**

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

**Opomba:** Te nastavitve lahko vedno spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 20

**Nastavitev jezika**

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

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

**Nastavitev ure**

Ura prične teči pri 12:00.

1. Pritisnite na polje z besedilom "Čas".
2. Z upravljalnim obročem nastavite čas.
3. Za potrditev pritisnite na polje z besedilom "Konec nastavitvev".

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

**Čiščenje notranjosti pečice in pribora**

Preden v aparatu prvič pripravljate jedi, očistite notranjost aparata in pribor.

**Čiščenje notranjosti aparata**

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico.

Pazite, da v pečici ni ostankov embalaže, kot so npr. delčki stiropora, in odstranite lepilni trak v aparatu ali na njem. Pred segrevanjem očistite gladke površine v notranjosti z mehko, vlažno krpo. Dokler se bo aparat segreval, zračite kuhinjo.

Izvedite navedene nastavitve. V naslednjih poglavjih so vam na voljo informacije o tem, kako nastavite način gretja in temperaturo. → "Upravljanje aparata" na strani 14

**Nastavitve**

Način gretja	4D-vročni zrak
Temperatura	maksimalno
Trajanje	1 ura

Po navedenem trajanju izklopite aparat s tipko on/off ①.

Ko je notranjost aparata ohlajena, očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.

### Čiščenje pribora

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



## Upravljanje aparata

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

### Vklop in izklop aparata

Preden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

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

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

#### Vklop aparata

S tipko on/off ① aparat vklopite.

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

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kateri način delovanja se bo prikazal po vklopu aparata.  
→ "Osnovne nastavitve" na strani 20

#### Izklop aparata

S tipko on/off ① aparat izklopite.

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

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

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali bo ura pri izklopljenem aparatu prikazana ali ne.  
→ "Osnovne nastavitve" na strani 20

### Vklop delovanja

Vsako delovanje morate zagnati s tipko start/stop ▷.

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

#### Zaustavitev delovanja

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

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

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



## Nastavitev načina delovanja

Po vklopu aparata se prikaže nastavljen predlog za način delovanja.

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

V osnovi velja:

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

Aparat začne z delovanjem.

## Nastavitev načina gretja in temperature

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

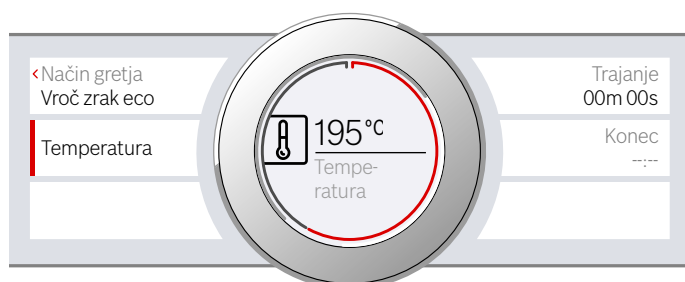
Primer na sliki: vroči zrak Eco  pri 195 °C.

1. Pritisnite na polje z besedilom zelenega načina gretja. Po potrebi lahko z upravljalnim obročem preletite izbirni seznam.

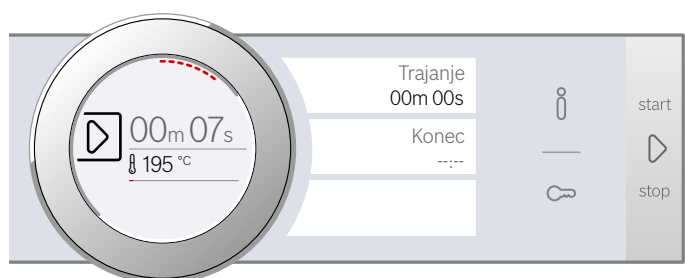


Temperatura je v ospredju in v beli barvi.

2. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.



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



Aparat se začne segrevati.

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

**Opomba:** Aparat omogoča tudi nastavitev trajanja in konca delovanja. → "Časovne funkcije" na strani 16

## Spreminjanje

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



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

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

## Hitro segrevanje

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

Primerni načini gretja za hitro segrevanje so:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornji/spodnji grelnik

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

## Nastavitev

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

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

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

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




## Prekinitev


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



## Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

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

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

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

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko nastavite dolžino signala. → "Osnovne nastavitve" na strani 20

### Nastavitev trajanja

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

#### Nastavitev

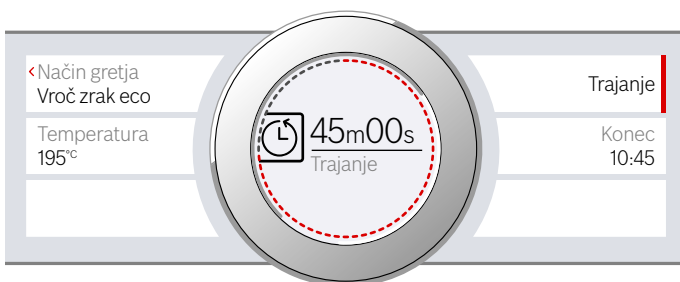
Glede na to, v katero smer najprej vrtite upravljalni obroč, se trajanje prične pri predlagani vrednosti: levo 10 minut, desno 30 minut.


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

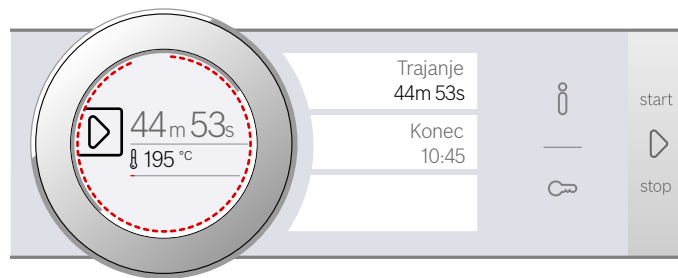
Maksimalno je mogoče nastaviti 23 ur in 59 minut.

Primer na sliki: ura je 10:00, trajanje 45 minut.

- Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
- Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Trajanje".  
Na zaslonu je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
- Z upravljalnim obročem nastavite trajanje.  
Čas konca priprave se bo samodejno preračunal.




- Zaženite s tipko start/stop . Takoj se začne odštevanje trajanja.



Aparat se začne segrevati.

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

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

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

### Spremembe in prekinitve

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

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

### Nastavitev konca

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

#### Opombe

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

#### Nastavitev

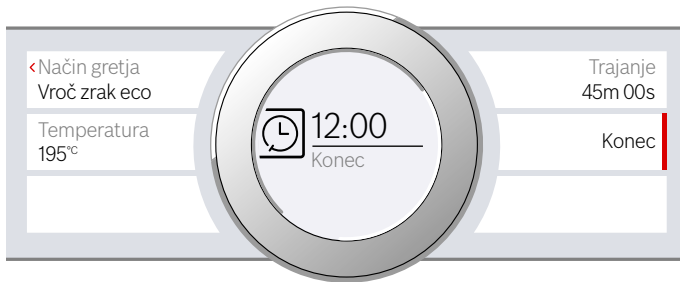
Konec trajanja je mogoče premakniti nazaj za maksimalno 23 ur in 59 minut.


Primer na sliki: ura je 10:00, trajanje je nastavljeno na 45 minut. Jed naj bi bila pripravljena ob 12:00.

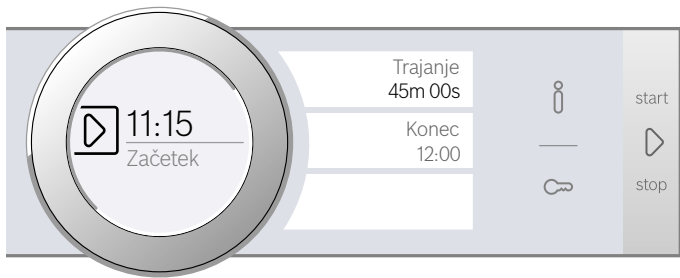
- Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
- Nastavite trajanje.
- Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Konec".

Na zaslonu je preračunan končni čas prikazan v beli barvi in v ospredju.

#### 4. Z upravljalnim obročem zamaknite končni čas.




5. Zaženite s tipko start/stop . Na zaslonu je prikazana ura, ob kateri se aparat zažene.



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


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

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

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

#### Spremembe in prekinitve

Po zagonu časa konca priprave ni več mogoče spreminjati.

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

#### Nastavitev alarma



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

#### Nastavitev

Čas alarma se vedno začne z nič minutami.


Višja kot je vrednost, večji so časovni koraki nastavljanja.

Nastavite lahko največ 24 ur.

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

**Opomba:** Po nekaj sekundah se alarm samodejno zažene.


Čas alarma se odšteva.

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

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

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

#### Spremembe in prekinitve

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

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







## Termometer za peko

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

### Načini gretja

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

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

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

### Opombe

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

### Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

### Temperatura v pečici

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

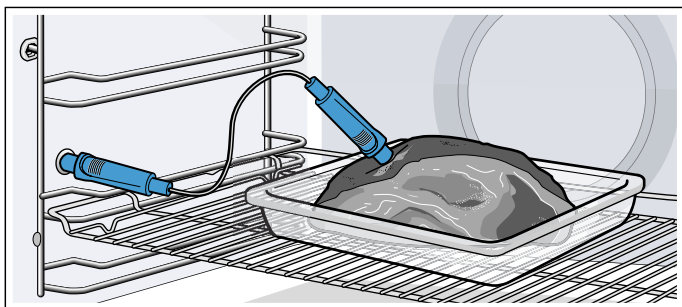
Nastavljena temperatura v pečici mora biti najmanj 10 °C višja od nastavljene temperature sredice.

### Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate

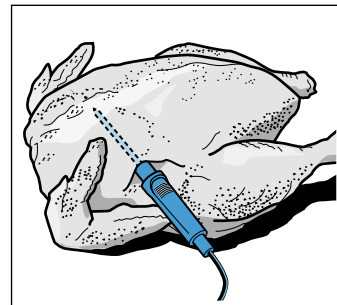
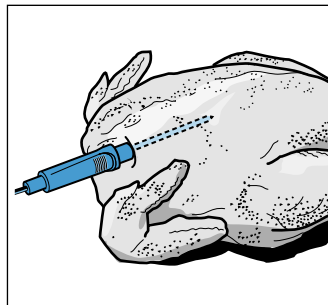
Še preden vstavite hrano v pečico, vstavite termometer za peko v jed, ki jo pripravljate.

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

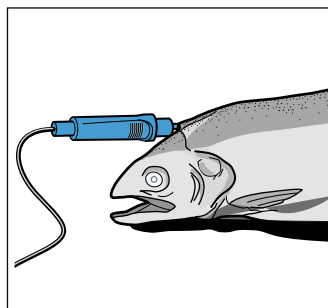
**Meso:** v večje kose vstavite termometer za peko od zgoraj poševno navzdol do prislona. V tanjše kose pa s strani na najdebelejšem mestu.



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



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



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


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

### Pozor!

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

### Nastavitev temperature sredice


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

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

Aparat se začne segrevati.

Na zaslonu je temperatura sredice prikazana v beli barvi in v ospredju, levo je prikazana trenutna, desno pa nastavljena temperatura, npr. "🌡️ 15 | 80 °C". Linija segrevanja se prav tako navezuje na temperaturo sredice.

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

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


### **Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

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

### **Spreminjanje**


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

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

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

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

### **Prekinitev**

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

## **Temperatura sredice različnih živil**

Ne pripravljajte jedi, ki so bile globoko zamrznjene. Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost. Odvisne so od kakovosti in sestave živil.

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


→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 32

Živila	Temperatura sredice v °C
<b>Svinjina</b>	
Svinjski vrat	85–90
Svinjski file, roza	62–70
Svinjski hrbet, prepečen	72–80
<b>Govedina</b>	
Goveji file ali rostbif, angleški način	45–52
Goveji file ali rostbif, roza	55–62
Goveji file ali rostbif, prepečen	65–75
<b>Teletina</b>	
Telečja pečenka ali pleče, pusto	75–80
Telečja pečenka, pleče	75–80
Telečja krača	85–90
<b>Jagnjetina</b>	
Jagnječje stegno, roza	60–65
Jagnječje stegno, prepečeno	70–80
Jagnječji hrbet, roza	55–60
<b>Riba</b>	
Cela riba	65–70
Ribji file	60–65
<b>Drugo</b>	
Pečenka iz mletega mesa, vse vrste	80–90

Živila	Temperatura sredice v °C
<b>Perutnina</b>	
Piščanec	80–85
Piščančje prsi	75–80
Raca	80–85
Račje prsi, roza	55–60
Puran	80–85
Puranje prsi	80–85
Gos	80–90


## Varovalo za otroke

Da otroci pečiče pomotoma ne vključijo ali spremenijo nastavitev, je aparat opremljen z otroškim varovalom.



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

### Aktiviranje in deaktiviranje

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

V vsakem primeru držite polje  pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

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

## Osnovne nastavitve


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

### Spreminjanje osnovnih nastavitev

Aparat mora biti vključen.

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

### Prekinitev

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

### Seznam osnovnih nastavitev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

Nastavitev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Čas v obliki 24 h
Tovarniške nastavitve	Ponastavitev Ne ponastavi*
Zvočni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dolgo trajanje (5 min.)
Jakost zvoka	Lestvica s 5 stopnjami
Ton tipk	Vključen Izključen* (ton za on/off  ostane)
Jakost osvetlitve zaslona	Lestvica s 5 stopnjami

Prikaz ure	izklop. Digitalno* Analogno
Osvetlitev	Izključena pri delovanju Vključena pri delovanju*
Otroško varovalo	Le zapora tipk* Zaklepanje vrat in zapora tipk
Delovanje po vklopu	Glavni meni Načini gretja* Pomoč
Nočna zatemnitev	Izključena* Vključena
Logotip znamke	Prikaži* Ne prikaži
Zamik izklopa ventilatorja	Priporočljiv* Minimalen
Izvelčni sistem	Brez dodatne opreme* (pri ogrodju in enkratnem izvlečnem sistemu) Z dodatno opremo (pri dvakratnem in trikratnem izvlečnem sistemu)
Nastavitev za sabat	Vključena Izključena*

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

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

## Izpad električnega toka

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

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

## Spreminjanje časa

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

Aparat mora biti vključen.

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



## Nastavitev za sabat

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

### Zagon nastavitve za sabat

Preden vam je nastavitev za sabat na voljo, jo morate aktivirati v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 20

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

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

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

1. Pritisnite na polje z besedilom "Nastavitev za sabat".  
Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo prikazana v beli barvi in v ospredju.
2. Z upravljalnim obročem nastavite zeleno temperaturo.
3. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Trajanje".  
Na zaslonu je predlagana vrednost za trajanje prikazana v beli barvi in v ospredju.
4. Z upravljalnim obročem nastavite zelen čas trajanja.  
**Opomba:** Čas konca priprave se bo samodejno preračunal, ni pa ga mogoče premakniti.
5. Zaženite s tipko start/stop  $\triangleright$ .  
Na zaslonu se odšteva čas trajanja.  
Aparat se začne segreti.

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

Aparat izključite s tipko on/off  $\odot$ .

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

### Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitev ni več mogoče spremeniti.

Če želite prekiniti nastavitev za sabat, izključite aparat s tipko on/off  $\odot$ . S tipko start/stop  $\triangleright$  ne morete več ustaviti delovanja.



## Čiščenje

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

### Primerna čistilna sredstva

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

#### Pozor!

#### Poškodbe površin

Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

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

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

### Območje Čiščenje

#### Zunanost aparata

Sprednji del iz nerjavnega jekla	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Umetne snovi	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Lakirane površine	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Steklo vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.

Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
-------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Notranjost aparata

Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmečajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite žičnato mrežico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. <b>Pozor!</b> Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.  Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši. Najbolje je, da uporabite funkcijo čiščenja. → "Funkcija čiščenja" na strani 23 <b>Opomba:</b> Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi jih odstranite s citrnsko kislino.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlačni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.
Termometer za peko	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.



**Opombe**

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

**Čiščenje aparata**

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

**⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!**

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

**Nasveti**

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


**Funkcija čiščenja**

Očistite notranjost pečice s funkcijo čiščenja „Pirroliza“. Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja.


Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	mehka	pribl. 1 ura, 15 minut
2	srednja	pribl. 1 ura, 30 minut
3	intenzivna	pribl. 2 uri

Trdovratnejša in starejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite. Dovolj je, če pečico čistite enkrat na dva do tri mesece. Če je treba, jo lahko čistite tudi pogosteje. En postopek čiščenja porabi pribl. 2,5–4,7 kilovatnih ur.

**Opombe**

- Za vašo varnost se od določene temperature naprej vratca aparata samodejno zaklenejo. Odprete jih lahko šele, ko na zaslonu ugasne simbol za zaklepanje .
- Med funkcijo čiščenja osvetlitev pečice ne sveti.

**⚠ Opozorilo****Nevarnost opeklin!**

- Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje. Nikdar ne odpirajte vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
-  Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

**⚠ Opozorilo****Nevarnost za zdravje!**

Pri funkciji čiščenja se notranjost pečice segreje na zelo visoko temperaturo, tako da ostanki od pečenja, peke na žaru in peke zgorijo. Pri tem se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico. Med funkcijo čiščenja izdatno zračite kuhinjo. Ne zadržujte se dolgo v prostoru. Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino. To navodilo upoštevajte tudi, ko nastavite poznejši čas izvajanja funkcije z zamaknjenim koncem delovanja.

**Pred vklopom funkcije čiščenja**

Pri čiščenju lahko čistite tudi pribor, npr.: univerzalni pekač ali pekač. Pred čiščenjem odstranite večjo umazanijo. Pribor vstavite na višino 2.

Očistite notranjo stran vrat pečice in robne površine pečice na območju tesnila. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite!

**Opomba:** Priložen emajliran pribor lahko čistite s funkcijo čiščenja. Vseh rešetk ne smete čistiti s funkcijo čiščenja. Rešetke niso primerne za funkcijo čiščenja, saj se obarvajo. Pribor, ki ga lahko čistite s funkcijo čiščenja, je naveden v preglednici za dodaten pribor.  
→ "Pribor" na strani 11

## Opozorilo

### Nevarnost požara!

- Večji ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko med funkcijo čiščenja vnamejo. Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in pribora odstranite večjo umazanijo.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vrata nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Če je tesnilo vrat poškodovano, okoli vrat uhaja veliko toplote. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.


## Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Med čiščenjem se aparat zelo segreje. Prevleka proti sprijemanju na pekačih in modelih se uniči, zaradi česar lahko nastanejo strupeni plini. S funkcijo čiščenja nikdar ne čistite tudi pekačev ali modelov, ki so prevlečeni s prevleko proti prijemanju. S funkcijo čiščenja lahko čistite le emajliran pribor.

## Nastavitev funkcije čiščenja


Preden nastavite funkcijo čiščenja, pazite, da ste upoštevali vsa navodila za pripravo.


Trajanje je določeno za vsako stopnjo čiščenja in ga ni mogoče spremeniti.


1. Pritisnite na polje **menu**.  
Prikaže se izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Pirroliza".  
Na zaslonu je stopnja čiščenja prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite stopnjo čiščenja.  
Čas konca priprave se bo samodejno preračunal.
4. Zaženite s tipko start/stop .  
Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Pri funkciji čiščenja se linija segrevanja ne pojavi.

Funkcija čiščenja se zažene.

Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

Kmalu po zagonu se vratca zaklenejo. Na zaslonu se pokažeta napotek in simbol .

Ko je funkcija čiščenja končana, se zasliši signal. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s. Aparat izključite s tipko on/off .

Vratca aparata je mogoče ponovno odpreti, ko simbol za zaklepanje  ugasne.



## Zamik časa konca priprave


Čas konca priprave lahko premaknete nazaj. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Konec" in z upravljalnim obročem premaknite konec na poznejši čas.

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

## Spremembe in prekinitve

Ko stopnjo čiščenja enkrat zaženete, je ni več mogoče spreminjati.

Če želite prekiniti funkcijo čiščenja, aparat izključite s tipko on/off . S tipko start/stop  ne morete več ustaviti delovanja.

Vratca aparata ostanejo zaklenjena tako dolgo, da simbol za zaklepanje  na zaslonu ugasne.

## Po končani funkciji čiščenja

Ko se notranjost aparata ohladi, z vlažno krpo obrišite še pepel, ki je ostal v notranjosti aparata, na priboru, ogrodju ter na vratih aparata.

Izvlačna vodila obrišite z vlažno krpo. Nato vsa vodila večkrat potisnite v pečico in jih izvlecite. Po končani funkciji čiščenja lahko na izvlečnih vodilih ostanejo obarvanja. To ne vpliva na delovanje.

**Opomba:** Zaradi prevelikih delcev umazanije lahko na emajliranih površinah ostanejo bele obloge. To so ostanki živil in ne predstavljajo težave. Ne vplivajo na delovanje aparata. Po potrebi lahko ostanke odstranite s citronsko kislino.

## Ogrodje

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

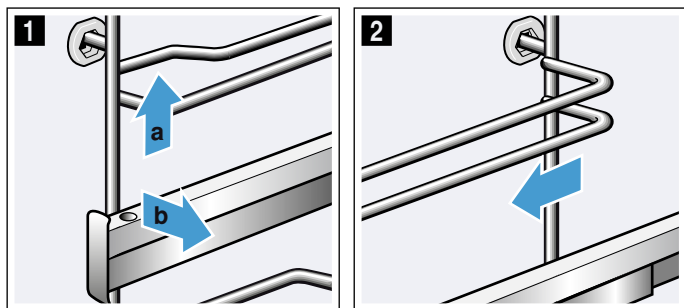
### Montaža in demontaža ogrodja

#### **⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

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

#### Odstranitev ogrodja

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

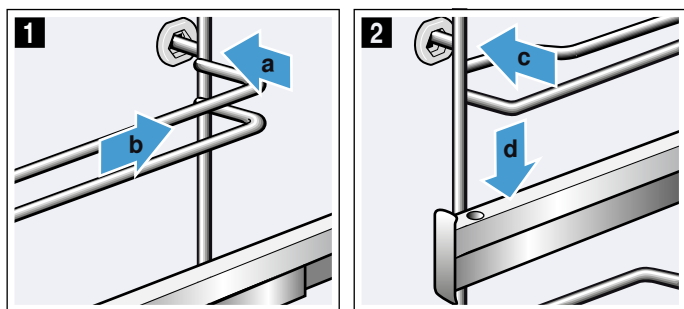


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

#### Namestitev ogrodja

Ogrodje se prilega le desno ali levo. Obstajati mora možnost, da se izvlečna vodila izvlečejo v smeri naprej.

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



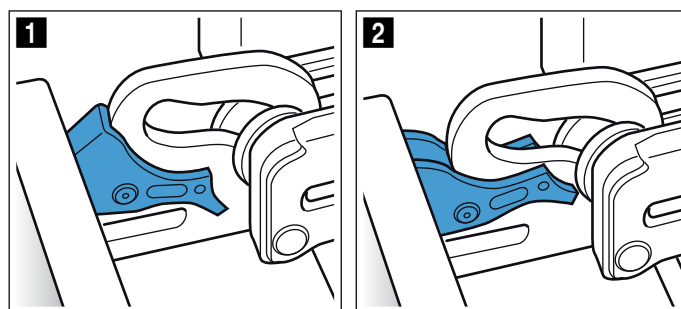
## Vratca aparata

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

### Demontaža in montaža vratc aparata

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

Tečaja vratc aparata imata po en zaporni vzvod. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika **1**), so vratca aparata zavarovana. Tako jih ni mogoče sneti. Ko želite sneti vratca aparata in v ta namen odprete zaporna vzvoda (slika **2**), sta tečaja zavarovana. Ne morete jih zapreti.

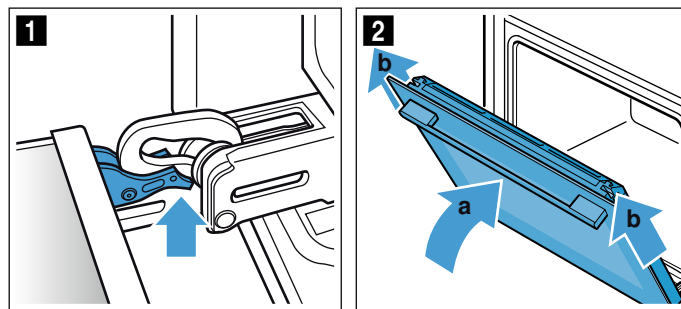


#### **⚠ Opozorilo** **Nevarnost poškodb!**

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

#### Demontaža vratc aparata

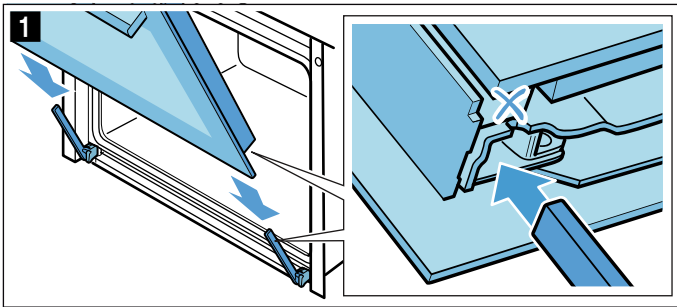
1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite v smeri aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislonu **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



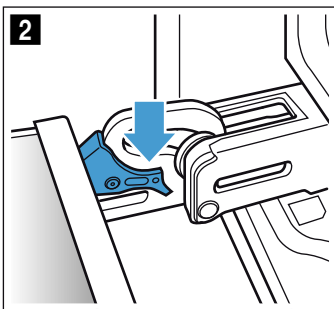
## Montaža vratc aparata

Vratca aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc aparata bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtini (slika **1**). Tečaja naslonite na zunanje steklo in ga uporabite kot vodilo. Pazite, da tečaja vstavite v pravo odprtino. Vstavljanje mora potekati gladko in brez upora. Če začutite upor, preverite, ali sta tečaja vstavljena v pravo odprtino.



2. Vratca aparata popolnoma odprite. Oba tečaja ponovno zaprite (slika **2**).

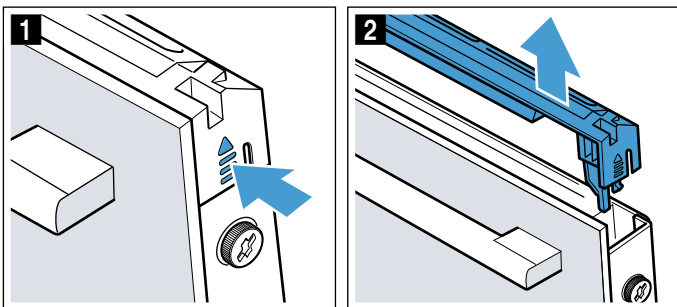


3. Zaprite vratca aparata.

## Demontaža pokrova vratc

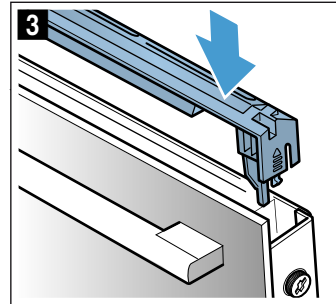
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov. → "Čiščenje" na strani 22

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



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

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



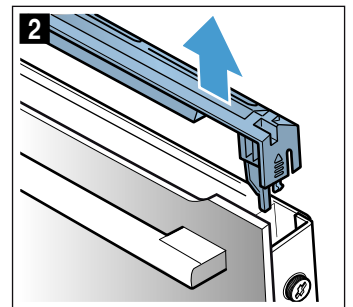
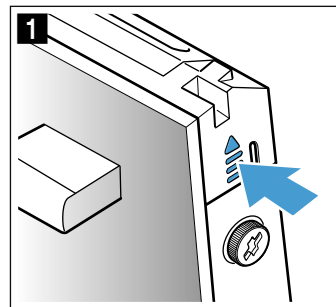
5. Zaprite vratca.

## Demontaža in montaža stekel vratc

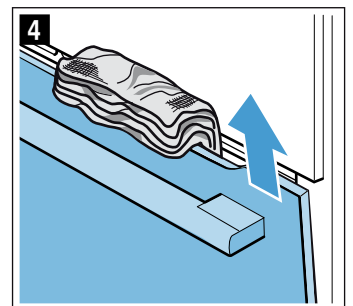
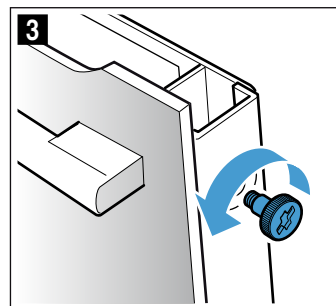
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

### Demontaža stekel

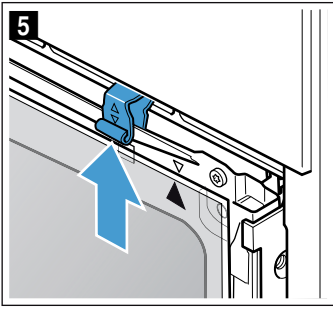
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**).



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



6. Obe držali na zgornji strani vmesnega stekla potisnite navzgor, vendar ga ne snemite (slika 5). Z eno roko trdno držite steklo. Odstranite steklo.



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

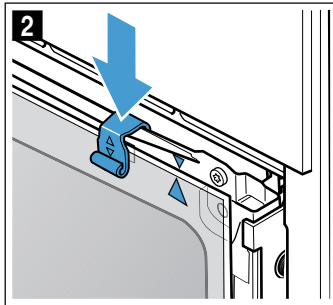
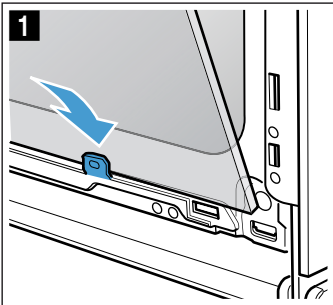
**⚠ Opozorilo**  
**Nevarnost poškodb!**

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

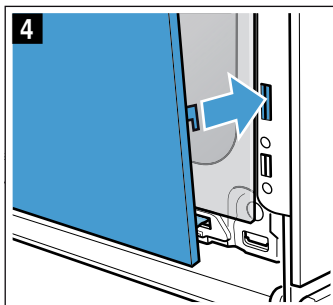
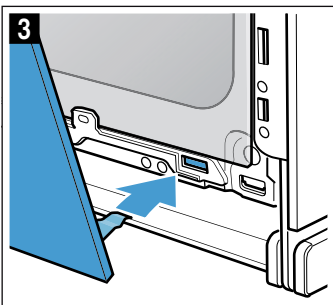
**Montaža stekel**

Pri montaži notranjega stekla pazite, da je puščica na zgornji desni strani stekla in da se ta ujema s puščico na ogrodju pečice.

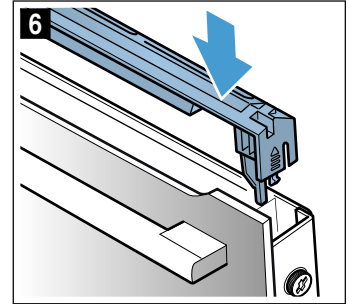
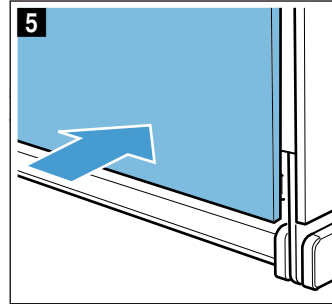
1. Srednje steklo spodaj vstavite v držalo (slika 1), zgoraj pa ga potisnite v pravi položaj.
2. Obe držali pritisnite navzdol (slika 2).



3. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika 3).
4. Sprednje steklo zaprite tako, da sta oba zgornja kavlja nasproti odprtine (slika 4).



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



9. Zaprite vrata.

**Pozor!**

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.



## Kaj storiti ob motnjah?

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

## Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 32

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvarjena varovalka. Izpad električnega toka	Preverite varovalko v omarici z varovalkami. Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.
Na zaslonu je prikazano "Sprache Deutsch".	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite jezik in čas.
Ura se ne prikaže, če je aparat izključen.	Osnovne nastavitve so spremenjene.	Spremenite osnovne nastavitve prikaza ure.
Vratca aparata ni mogoče odpreti.	Vratca aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.	Otroško varovalo deaktivirate tako, da 4 sekunde držite pritisnjeno polje  . Zaklep je mogoče izključiti v osnovnih nastavitvah.
Vratca aparata ni mogoče odpreti, na zaslonu je prikazan simbol  .	Vratca aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja.	Počakajte, da se pečica ohladi in da ugasne simbol  .
Aparat se ne segreva, na zaslonu je prikazan simbol  .	V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način.	Aparat za kratek čas izklopite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah deaktivirajte demonstracijski način.
Aparat se ne vklopi in na zaslonu se prikaže sporočilo "Notranjost aparata je prevroča"	Notranjost aparata je za izbrano jed ali način gretja prevroča	Počakajte, da se notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program
Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju.	Upravljalni obroč se je pomotoma snel.	Upravljalni obroč je snemljiv. Upravljalni obroč postavite preprosto nazaj v njegovo ležišče v upravljalnem polju in pritisnite navznoter, tako da se bo zaskočil in ga boste lahko spet normalno obračali.
Upravljalnega obroča ne morete preprosto obračati.	Pod upravljalnim obročem je umazanija.	Der Bedienring ist abnehmbar. Za odstranjevanje povlecite upravljalni obroč preprosto iz njegovega ležišča. Lahko pa tudi pritisnete na zunanji rob upravljalnega obroča, tako da se ta nagne in ga lahko primete. Upravljalni obroč in njegovo ležišče na aparatu previdno očistite z milnico in mokro krpo. Osušite z mehko krpo. Ne uporabite ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju. Upravljalnega obroča ne snemajte prepogosto, tako da ostane ležišče stabilno.


### Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna. Nikoli ne poskušajte sami popraviti aparata. Popravila lahko opravlja le strokovnjak, ki se je izšolal pri nas. Če je aparat v okvari, pokličite servisno službo.

### Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

### Sporočila o napakah na zaslonu

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

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

### Maksimalno trajanje delovanja


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

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

#### Doseženo je maksimalno trajanje delovanja

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

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

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

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

## Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 40 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.

Halogensko žarnico primite s suho krpo. S tem podaljšate življenjsko dobo žarnice. Uporabljajte samo te žarnice.

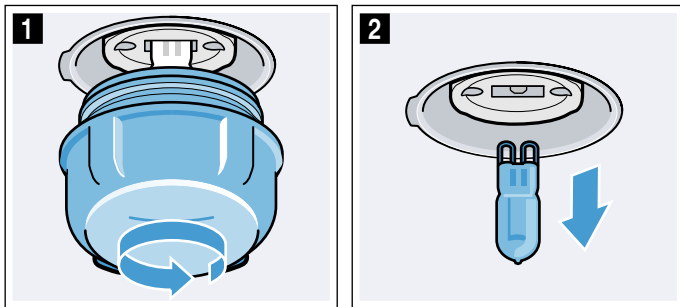
### **⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!**

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.

### **⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

1. Da preprečite poškodbe, v notranjost hladnega aparata položite krpo za posodo.
2. Stekleni pokrov odvijte v levo (slika **1**).
3. Izvlecite žarnico – ne vrtite je (slika **2**). Vstavite novo žarnico in pri tem pazite na položaj zatičev. Žarnico trdno potisnite.



4. Ponovno privijte stekleni pokrov. Pri nekaterih tipih aparata ima stekleni pokrov tesnilni obroč. Preden privijete stekleni pokrov, ponovno namestite tesnilni obroč.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

## Steklen pokrov

Če se steklen pokrov halogenske luči poškoduje, ga je treba zamenjati. Nov steklen pokrov lahko kupite pri servisni službi. Navedite številko E in številko FD aparata.

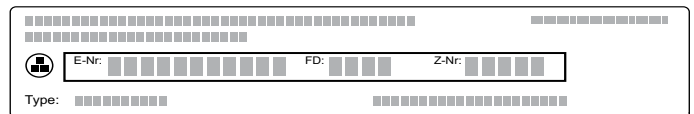
## **Servisna služba**

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

### Številka E in številka FD

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

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



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

Št. E

Št. FD

Servisna služba 

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

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

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



## Jedi

Z načinom delovanja "Pomoč" lahko pripravite najrazličnejše obroke. Aparat samostojno izbere najbolj optimalne nastavitve.

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

### Napotki za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste ter velikosti posode. Za optimalne rezultate priprave, uporabljajte le neoporečna živila in meso, ki je bilo hranjeno v hladilniku. Pri globoko zamrznjenih jedeh uporabljajte le živila, ki ste jih neposredno vzeli iz hladilnika.
- Pri nekaterih jedeh bodo predlagani: temperatura, način gretja in trajanje priprave. Temperaturo in trajanje priprave lahko prilagodite svojim potrebam.
- Pri nekaterih jedeh boste morali vnesti težo. Vedno vnesite skupno težo, razen v primeru, da aparat zahteva kaj drugega. Tu aparat prevzame nastavitvev časa in temperature.  
Nastavljanje teže izven predlaganih območij teže ni mogoče.
- Pri peki jedi, za katere aparat sam izbere temperaturo, so možne temperature do 300 °C. Zato bodite pozorni, da uporabljate posodo, ki je odporna na tako visoko temperaturo.
- Pri mesu boste prejeli napotke o npr.: posodi, višini vstavitve posode ali dodajanju tekočine. Pri nekaterih jedeh je med pripravo treba živila obračati ali jih mešati. To bo prikazano na zaslonu kmalu po zagonu programa. Prav tako vas bo na to ob pravem času opozoril signal.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo. → "Preizkušanje jedi v kuhlmem studiu" na strani 32

### Termometer za peko

Pri nekaterih jedeh lahko uporabljate tudi termometer za peko. Ko ste termometer za peko vstavili v aparat, se prikažejo ustrezne jedi. Spremenite lahko temperaturo pečice in sredice. → "Termometer za peko" na strani 18

### Izbira jedi


Jedi so razporejene po enotni strukturi:

- Kategorija
- Vrsta jedi
- Jed

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

Kategorije	Vrste jedi
Kolač, kruh, pica	Kolač
	Drobno pecivo
	Piškoti
	Kruh in žemljice
Narastki, sufleji	Pikantni kolači, pica, kiš
	Narastek, pikanten, svež, kuhane sestavine
	Sveža lasanja
	Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok
Globoko zamrznjeni izdelki	Narastek, sladek, svež
	Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij
	Pica
	Žemlje
Perutnina	Narastki
	Izdelki iz krompirja
	Perutnina, ribe
Meso	Piščanec
	Raca, gos
	Kokoš
	Svinjina
	Govedina
	Teletina
Riba	Jagnjetina
	Divjačina
	Mesne jedi
	Riba
Zelenjava	Zelenjavna enolončnica
	Gratinirana zelenjava
	Pečen krompir, prepolovljen
	Krompir v pečici, cel

## Senzor za peko

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

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

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

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

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


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

## Nastavitev jedi

Aparat vas bo vodil skozi postopek nastavitve za izbrano jed.

Z upravljalnim obročem se lahko pomikate po posameznih ravneh.

1. Pritisnite na polje **menu**.  
Prikaže se izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom „Pomoč“.  
Prikažejo se kategorije.
3. Pritisnite na zeleno kategorijo.  
Prikažejo se jedi, ki sodijo v kategorijo.
4. Pritisnite na zeleno jed.  
Pojavijo se posamezni obroki.


5. Pritisnite na zeleni obrok.  
Na zaslonu se prikažejo ustrezne nastavitve. Za številne jedi lahko nastavitve prilagodite po želji. Pri nekaterih jedeh morate namesto tega vnesti težo.  
**Nasvet:** V besedilnem polju „Nasvet“ se prikazujejo navodila glede pribora in vstavne višine.
  6. Vklopite s tipko start/stop .
- Na zaslonu se odšteva čas priprave. Aparat začne greti.

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

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


## Nadaljevanje priprave

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

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

**Opomba:** Pripravo lahko podaljšate kolikor krat želite.

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

Aparat izključite s tipko on/off .


## Zamik časa konca priprave

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

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

## Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitve ni več mogoče spremeniti.

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

## Preizkušanje jedi v kahalnem studiu

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

**Opomba:** Pri pripravi živil lahko v notranjosti aparata nastane veliko vodne pare. Aparat je zelo energetsko učinkovit, kar pomeni, da med delovanjem oddaja zelo malo toplote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratcih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc.

### Ne uporabljajte modelov iz silikona

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

#### Pozor!

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

Senzor za peko se lahko poškoduje tudi, če ga ne uporabljate.

Izjeme:

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

### Pecivo in drobno pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

#### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

#### Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

#### Pribor

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

#### Rešetka

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

#### Univerzalni pekač ali pekač

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

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

#### Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

#### Papir za peko

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

#### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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




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



































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







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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Kolači v modelih</b>					
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 nivoja	Okrogel/štirikotni model	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	60-80
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	2		160-180	40-60
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	20-30
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Švicarska pita	Pekač za pizzo	3		170-190	45-55
Pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	25-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	3		150-170*	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Pecivo na pekaču</b>					
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-180	20-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	30-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-190	25-35
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	55-65
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		170-190	45-55
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	15-20
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		180-200	30-40
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	45-60
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		160-170	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	8-15
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	2		150-170	45-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		170-180	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	35-45
<b>Drobno pecivo</b>					
Tortice	Pekač	3		160**	20-30
Tortice	Pekač	3		150**	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150**	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140**	35-45
Mafini	Pekač za mafine	3		170-190	15-20
Mafini, 2 nivoja	Pekači za mafine	3+1		160-180*	15-30
* predgretje					
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja					

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190*	20-35
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		170-190*	20-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		170-190*	20-45
Pecivo iz listnatega testa, plosko, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220	30-40
Pecivo iz paljenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	35-45
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		160-180	20-30

### Piškoti

Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	25-40
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150**	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140**	35-55
Piškoti	Pekač	3		140-160	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	15-30
Piškoti, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	15-30
Španski vetrci	Pekač	3		80-90*	120-150
Španski vetrci, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		80-90*	120-180
Makroni	Pekač	3		90-110	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-110	25-45
Makroni, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		90-110	30-45

\* predgretje

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

### Nasveti za kolače in drobno pecivo

Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.	Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite temperaturo, ki bo za 10 °C nižja, ter podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedeni v receptu.
Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Kolač je presuh.	Nastavite temperaturo, ki bo 10 °C višja, in skrajšajte čas peke.
Kolač je presvetel.	Če sta višina vstavitve in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.	Naslednjič pecite na enem nivoju višje.
Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.	Naslednjič pecite na enem nivoju nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Kolač v modelu ali podolgovatem pekaču postane zadaj pretemen.	Pekača ne postavite neposredno na zadnjo stran, ampak na sredino pribora.
Kolač je pretemen.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.



Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Pecivo se pri prevrnitvi ne odlepi.	Pecivo naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite in model večkrat pokrijte z mokro, vlažno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

## Kruh in žemljice

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

#### Peka na dveh ravneh

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

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

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

### Pribor

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

#### Rešetka

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

#### Univerzalni pekač ali pekač

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

#### Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

### Papir za peko

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

### Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

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

### Pozor!

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



Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje

- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Stopnja za pice

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Trajanje v min
<b>Kruh</b>						
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-270	-	20-25
<b>Žemlje</b>						
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	10-15
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190*	-	15-20
Sladke žemlje, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170*	-	20-30
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	-	20-30
Predpečena francoska štruca, hlajena	Univerzalni pekač	3		180-200	-	20-30
<b>Žemlje, zamrznjene</b>						
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	10-15
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		180-200	-	20-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		170-190	-	30-35
<b>Toast</b>						
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Opečen toast (brez predgretja)	Rešetka	5		-	3	4-6
* predgretje						

## Pice, kiš in pikantna peciva

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

#### Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

**Pribor**

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

**Rešetka**

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

**Univerzalni pekač ali pekač**

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

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

**Modeli za peko**

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

**Papir za peko**

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

**Globoko zamrznjeni izdelki**

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

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

**Priporočene nastavitvene vrednosti**

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

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




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



















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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Pizza</b>					
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	25-35
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	25-35
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		220-230	20-30
Hlajena pizza	Rešetka	3		190-210	10-15
<b>Zamrznjena pizza</b>					
Pizza s tankim dnem, 1 kos	Rešetka	3		190-210	15-20
Pizza s tankim dnem, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza z debelim dnem, 1 kos	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza z debelim dnem, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	20-30
Obložena francoska štručka	Rešetka	3		200-220	15-20
Mini pizze	Univerzalni pekač	3		180-200	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Pikantni kolači &amp; pite</b>					
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	30-40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3		260-280*	10-15
Pirožki	Model za narastke	2		190-200	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	30-45
Burek	Univerzalni pekač	1		200-220*	20-30

\* predgretje

## Narastki in sufleji

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

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

### Višine za vstavljanje pribora

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

- Modeli na rešetki: višina 2
- Univerzalni pekač: višina 3

Sufleje lahko pripravite tudi v vodni kopeli v univerzalnem pekaču. Univerzalni pekač pri tem vstavite na višini 2.

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

### Pribor

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

#### Rešetka

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

#### Univerzalni pekač

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

### Posoda

Za narastke in gratinirane jedi uporabljajte široko, plosko posodo. V ozki, visoki posodi traja priprava jedi dalj časa, na zgornji strani pa postanejo temnejše.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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




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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Narastki & sufleji	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Narastek, pikanten, pripravljene dodatki	Model za narastke	2		200-220	30-50
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	40-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	50-60
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Rešetka	2		190-210	30-35
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	50-70
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-170	60-80
Sufle	Model za narastke	2		160-180*	35-45
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	2		170-190	65-75

## Perutnina

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

### Peka na rešetki

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

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litrov vode. Maščoba, ki kaplja od pečenje, se bo ujela v pekač. Iz ujete maščobe lahko naredite

omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

### Peka v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

**Odkrita posoda**

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

**Pokrita posoda**

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

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

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

**Pečenje na žaru**

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

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

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

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

**Opombe**

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

**Termometer za peko**

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 18

**Priporočene nastavitvene vrednosti**

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

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

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

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

Perutnino obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.





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






**Nasveti**

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina
-  Stopnja za pico

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Trajanje v min
<b>Piščanec</b>						
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	4		-	3*	15-20
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	20-25
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90

**Raca & gos**

Raca, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
------------	---------	---	---------------------------------------------------------------------------------------	---------	---	--------

\* pečico 5 min ogrevajte

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Trajanje v min
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
<b>Pura</b>						
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100

\* pečico 5 min ogrevajte

## Meso

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

### Peka in praženje

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

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

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

### Peka na rešetki

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

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litrov vode. Maščoba in sok pečenke, ki kapljata od pečenja, se bosta ujela v pekač. Iz njiju lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

### Peka in praženje v posodi

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

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

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

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. 1/2 cm.

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

### Odkrita posoda

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

### Pokrita posoda

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

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

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

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

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

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

### Pečenje na žaru

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

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

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

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

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



**Opombe**

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

**Termometer za peko**

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 18

**Priporočene nastavitvene vrednosti**

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

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev mesa, ki je bil hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico

predgretete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

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




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
















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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Trajanje v min
<b>Svinjina</b>						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	110-130
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	-	70-80
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	70-90
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	5		-	2	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	5		-	3*	8-12
<b>Govedina</b>						
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje pečen**	Rešetka	3		-	3	15-20
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	25-30
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-210	-	100-120
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnečje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-190	-	50-80

\* predgretje

\*\* ne predgrevajte

\*\*\* brez obračanja



Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Trajanje v min
Jagnječji hrbet s kostmi***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnječji kotlet	Rešetka	3		-	3	12-16
<b>Klobase</b>						
Klobase za žar	Rešetka	4		-	3	10-15
<b>Mesne jedi</b>						
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odrpta posoda	2		170-180	-	60-70
* predgretje ** ne predgrevajte *** brez obračanja						

### Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

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

### Ribe

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

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

Ko se hrbtina plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

#### Pečenje in pečenje na žaru na rešetki

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

Odvisno od velikosti in vrste ribe v univerzalni pekač vlijte največ 1/2 litra vode. Tako tekočina kaplja v podstavljen pekač. Zato nastaja manj dima in pečica ostane bolj čista.

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

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

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

#### Opombe

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

#### Peka in dušenje v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

#### Odkrita posoda

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

**Pokrita posoda**

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

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

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

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

**Termometer za peko**

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 18

**Priporočene nastavitvene vrednosti**

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

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

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




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








Ribo, ki ni v "položaju plavanja", obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Trajanje v min.
<b>Riba</b>						
Cela riba, npr. postrv, pribl. 300 g, pečena na žaru	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
<b>Ribji fileji</b>						
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4		-	1*	15-25
<b>Ribji kotleti</b>						
Ribji kotleti, 3 cm debeli**	Rešetka	4		-	3	10-20
<b>Riba, zamrznjena</b>						
Ribji file, naraven	Zaprta posoda	2		210-230	-	20-30
Ribji file, popekanje	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Univerzalni pekač	3		200-220	-	20-30

\* predgretje

\*\* Vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2

## Zelenjava in priloge

Tu so vam na voljo informacije o pripravi zelenjave, pečene na žaru, krompirja in globoko zamrznjenih izdelkov iz krompirja.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite energijo.

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

### Priprava na eni ravni

Držite se navedb v tabeli.

### Priprava na dveh ravneh

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

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

### Pribor

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

### Rešetka

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

## Univerzalni pekač ali pekač

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

### Papir za peko

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




### Priporočene nastavitvene vrednosti








V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitve. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Trajanje v min
<b>Zelenjavne jedi</b>						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5		-	3	10-15
<b>Krompir</b>						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	45-60
<b>Izdelki iz krompirja, zamrznjeni</b>						
Krompirjeve polpete	Univerzalni pekač	3		200-220	-	25-35
Krompirjevi žepki, polnjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	20-30
Kroketi	Univerzalni pekač	3		200-220	-	25-35
Ocvrt krompirček	Univerzalni pekač	3		190-210	-	25-35
Ocvrt krompirček, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	-	30-40

## Jogurt

Z aparatom lahko sami pripravite jogurt.

### Priprava jogurta


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

1. Na kuhalni plošči segrejte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) na 90 °C ter ga nato ohladite na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.

2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).
3. Z zmesjo napolnite majhne kozarce ali skodelice in jih pokrijte s plastično folijo za živila.
4. Skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter uporabite nastavitve, navedene v preglednici.
5. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		40-45	8-9

## Načini gretja Eco

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

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

Jedi vstavite v hladno, prazno pečico. Pri načinu Vroč zrak Eco izberite temperaturo med 125 in 275 °C, pri načinu Zgornje/spodnje gretje Eco pa med 150 in 250 °C. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

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

Način gretja vroč zrak Eco se uporablja za določitev energijskega razreda.

### Pribor

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

### Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti

vratom aparata in da bo ukrikljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

### Univerzalni pekač ali pekač

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

### Modeli za peko in posoda

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

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

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

### Papir za peko


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



















### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak Eco
-  Zgornje/spodnje gretje Eco

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Kolači v modelih</b>					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/podolgovat model	2		140-160	60-80
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljiv model Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljiv model Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70
<b>Pecivo na pekaču</b>					
Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		150-170	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3		180-190	15-20
Kvašena pletenica, kvašeni venec	Plitvi pekač	3		160-170	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		160-180	15-20
<b>Drobno pecivo</b>					
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-25
Tortice	Plitvi pekač	3		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3		200-220	35-45
Piškotni	Plitvi pekač	3		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-180	25-35

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Kruh in žemljice</b>					
Mešani kruh, 1,5 kg	Globok štirikotni model	2		200-210	35-45
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-275	15-20
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190	15-20
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	20-30
<b>Meso</b>					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	110-130
<b>Riba</b>					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Pokrita posoda	2		190-210	15-25

## Akrilamid v živilih

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

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

### Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li> <li>■ Jedi zapecite zlato in ne pretemno.</li> <li>■ Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.</li> </ul>
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.

## Počasna peka

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

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

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

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

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

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

### Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

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

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
















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

**Priporočene nastavitvene vrednosti**

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

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

Jed	Posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Perutnina</b>						
Račje prsi, roza, po 300 g	Odprta posoda	2		6-8	90*	45-60
File piščančjih prsi, po 200 g, prepečen	Odprta posoda	2		4	120*	45-60
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg, prepečene	Odprta posoda	2		6-8	120*	110-130
<b>Svinjina</b>						
Svinjska pljučna pečenka, debeline 5-6 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	130-180
Svinjski file, cel	Odprta posoda	2		4-6	80*	45-70
<b>Govedina</b>						
Goveja pečenka (stegno), debelina 6-7 cm, 1,5 kg, prepečena	Odprta posoda	2		6-8	100*	150-180
Goveji file, 1 kg	Odprta posoda	2		4-6	80*	90-120
Rostbif, debeline 5-6 cm	Odprta posoda	2		6-8	80*	120-180
Goveji medaljoni/rumpsteak, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		4	80*	30-60
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka, debeline 4-5 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	80-140
Telečja pečenka, debeline 7-10 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	140-200
Telečji file, cel, 800 g	Odprta posoda	2		4-6	80*	70-120
Telečji medaljoni, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		4	80*	30-50
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odprta posoda	2		4	80*	30-45
Jagnječje stegno brez kosti, srednje, 1 kg zvezano	Odprta posoda	2		6-8	95*	120-180

\* predgretje

**Namigi za počasno peko**

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



## Sušenje

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

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

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

- Ena rešetka: višina 3
- Dve rešetki: višini 3+1

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite.


Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.






### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

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

## Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

### Kozarci

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

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

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

### Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

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

### Sadje

Sadje v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, posneto raztopino sladkorja (pribl. 400 ml za en litrski kozarec). Na liter vode:

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

### Zelenjava

Zelenjavo v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, prekuhano vodo.

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažen gumijast obroč in pokrov. Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce postavite na univerzalni pekač, pri čemer se ne smejo dotikati. V univerzalno ponev nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je opisano v tabeli.

### Po postopku vkuhanja

#### Sadje

Po nekaj časa s kratkimi razmiki nastajajo mehurčki. Aparat izključite takoj, ko se v vseh kozarcih tvorijo mehurčki. Po navedenem času naknadnega gretja vzemite kozarce iz pečice.

#### Zelenjava

Po nekaj časa s kratkimi razmiki nastajajo mehurčki. Ko v vseh kozarcih za vlaganje nastajajo mehurčki, zmanjšajte temperaturo na 120 °C. Kakor je navedeno v tabeli, dovolite, da v kozarcih, ki jih hranite v zaprtem prostoru, še naprej nastajajo mehurčki. Po tem času izključite aparat ter izkoristite preostalo toploto še za nekaj minut, kakor je navedeno v tabeli.

Po vkuhanju izvzemite kozarce iz pečice in jih postavite na čisto krpo. Vročih kozarcev ne polagajte na mrzlo ali vlažno podlago, saj lahko počijo. Pokrijte kozarce za vlaganje, da jih zaščitite pred preprihom. Sponke odstranite šele, ko so kozarci mrzli.





### Priporočene nastavitvene vrednosti

Časi, ki so navedeni v nastavitveni tabeli, so le informacijske vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave. Nanje lahko vplivajo: sobna temperatura,

število kozarcev, količina ter toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe se navezujejo na litrske okrogle kozarce. Preden zamenjate temperaturo ali izključite pečico, preverite, ali v kozarcih res nastajajo mehurčki. Postopek nastajanja mehurčkov se začne po pribl. 30–60 minutah.

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

Vkuhanje	Posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				120	po mehurčkih: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
Zelenjava, npr. kumarice	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 35
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 25

### Vzhajanje testa

V aparatu bo kvašeno testo vzhajalo hitreje kot pri sobni temperaturi. Uporabite način gretja "Zgornje/spodnje gretje". Aparat zaženite le, ko je notranost popolnoma ohlajena.

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

### Fermentacija testa

Upoštevajte nastavitve v tabeli in segrejte aparat. Posodo s testom postavite na rešetko.

Med postopkom fermentacije ne odpirajte vratc, saj lahko tako iz pečice uhaja vlažnost. Pokrijte testo z mokro krpo.

### Fermentacija oblikovanih kosov


Postavite pecivo na višino vstavitve, ki je določena v tabeli.

Če želite predgreti pečico, naj druga fermentacija poteka na toplem mestu izven pečice.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

Temperatura in čas priprave sta odvisna od vrste in količine dodatkov. Zato so navedbe v tabeli le informativne vrednosti.

Uporabljen način gretja:

-  Zgornje/spodnje gretje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, lahko	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	25-30
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	Skleda	2		Prva fermentacija	35-40	20-40
	Pekač	2		Druga fermentacija	35-40	15-25

## Odmrzovanje

Način gretja "Odmrzovanje" je primeren za odtaljevanje sadja, zelenjave in peciva. Najboljše je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku.

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavitve:

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

Časovne navedbe v tabeli so le informacijske vrednosti. Vrednosti so odvisne od kakovosti, temperature zamrzovanja (-18°C) in sestave živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

**Nasvet:** Zamrznjeni nizki kosi ali porcije se hitreje odtalijo kot v bloku zamrznjena živila.




Vzemite zamrznjena živila iz embalaže in jih v primerni posodi položite na rešetko.

Jedi med kuhanjem 1- do 2-krat premešajte ali obrnite. Večje kose morate obrniti večkrat. Jed med pripravo razdelite oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.

Odtaljene jedi pustite počivati še 10 do 30 minut v zaprtem aparatu, da se temperatura izenači.

Uporabljen način gretja:

-  Odmrzovanje

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
<b>Kruh, žemljice</b>					
Kruh & žemljice na splošno	Pekač	2		50	40-70
<b>Kolač</b>					
Kolač, sočen	Pekač	2		50	70-90
Kolač, suh	Pekač	2		60	60-75

## Ohranjanje toplote

Z načinom gretja "ohranjanje toplote" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. Tako preprečite tvorjenje kondenzata, zaradi česar vam tudi ni treba brisati notranjosti aparata.

Pripravljenih jedi ne ohranjajte toplih več kot dve uri. Upoštevajte, da se nekatere jedi, medtem ko jih ohranjate tople, pečejo naprej. Po potrebi jedi pokrijte.

## Testne jedi

Te preglednice so namenjene inštitutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata.

Po EN 60350-1.

### Peka

Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

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

### Jabolčna pita

Pokrito jabolčno pecivo na eni ravni: temne razstavljljive modele razporedite eden zraven drugega.

Pokrito jabolčno pecivo na dveh ravneh: temne razstavljljive modele razporedite enega nad drugim.

Peciva v razstavljljivih modelih iz bele pločevine: pecite s pomočjo zgornjega/spodnjega grelnika na eni ravni. Namesto rešetke uporabite univerzalni pekač in nanj položite razstavljljive modele.




### Biskvit z vodo















Biskvit z vodo na dveh ravneh: razstavljljive modele na rešetki razporedite enega nad drugim.

### Opombe

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v mrzlo pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje iz tabel. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.

Uporabljeni načini gretja:

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

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Trajanje v min
<b>Peka</b>					
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3		160*	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150*	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140*	35-45
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Vodni biskvit, 2 nivoja	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Pokrita jabolčna pita, 2 nivoja	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* pečico 5 min ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja



\*\* pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

### Peka na žaru

Dodatno vstavite še univerzalni pekač. Tako se bo tekočina nabirala v pekaču, pečica pa bo ostala čista.

Uporabljen način gretja:

-  Žar, velika površina

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Sto-pnja žara	Trajanje v min.
<b>Peka na žaru</b>					
Peka toasta*	Rešetka	5		3	4-6
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4		3	25-30

\* ne predgrevalite

\*\* obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001246980

980730