



**BOSCH**



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

# Vgradna pečica

**HB..78...**

**[sl]** Navodila za uporabo

Vgradna pečica



# Vsebina

|  |   |           |   |   |           |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Namenska uporaba</b> .....                 | <b>4</b>  |    | <b>Čiščenje</b> .....                             | <b>18</b> |
|    | <b>Pomembni varnostni napotki</b> .....       | <b>5</b>  |   | Primerna čistilna sredstva .....                  | 18        |
|  | Splošno .....                                 | 5         |   | Čiščenje aparata .....                            | 19        |
|  | Halogenska žarnica .....                      | 5         |    | <b>Funkcija čiščenja</b> .....                    | <b>19</b> |
|  | Funkcija čiščenja .....                       | 6         |   | Pred vklopom funkcije čiščenja .....              | 20        |
|    | <b>Vzroki poškodb</b> .....                   | <b>6</b>  |   | Nastavitev funkcije čiščenja .....                | 20        |
|  | Splošno .....                                 | 6         |   | Po končani funkciji čiščenja .....                | 20        |
|    | <b>Varstvo okolja</b> .....                   | <b>7</b>  |    | <b>Ogrodje</b> .....                              | <b>21</b> |
|  | Varčevanje z energijo .....                   | 7         |   | Montaža in demontaža ogrodja .....                | 21        |
|  | Okolju prijazno odstranjevanje .....          | 7         |   | Namestitvev in odstranitvev izvlečnih vodil ..... | 21        |
|    | <b>Spoznajte svoj aparat</b> .....            | <b>8</b>  |    | <b>Vratca aparata</b> .....                       | <b>23</b> |
|  | Upravljalno polje .....                       | 8         |   | Demontaža in montaža vratc aparata .....          | 23        |
|  | Tipke in prikazovalnik .....                  | 8         |   | Demontaža pokrova vratc .....                     | 23        |
|  | Načini gretja in funkcije .....               | 9         |   | Demontaža in montaža stekel vratc .....           | 24        |
|  | Temperatura .....                             | 10        |    | <b>Kaj storiti ob motnjah?</b> .....              | <b>25</b> |
|  | Notranjost aparata .....                      | 10        |   | Samostojno odpravljanje motenj .....              | 25        |
|   | <b>Pribor</b> .....                           | <b>10</b> |   | Maksimalno trajanje delovanja .....               | 26        |
|  | Običajna oprema .....                         | 10        |   | Menjava žarnice na stropu pečice .....            | 26        |
|  | Vstavljanje pribora .....                     | 10        |  | <b>Servisna služba</b> .....                      | <b>27</b> |
|  | Dodatni pribor .....                          | 11        |   | Številka E in številka FD .....                   | 27        |
|  | <b>Pred prvo uporabo</b> .....                | <b>12</b> |  | <b>Programi</b> .....                             | <b>27</b> |
|  | Prva uporaba aparata .....                    | 12        |   | Posoda .....                                      | 27        |
|  | Čiščenje notranjosti pečice in pribora .....  | 12        |   | Priprava jedi .....                               | 27        |
|  | <b>Upravljanje aparata</b> .....              | <b>13</b> |   | Programi .....                                    | 28        |
|  | Vklop in izklop aparata .....                 | 13        |   | Nastavitev programa .....                         | 30        |
|  | Nastavitev načina gretja in temperature ..... | 13        |  | <b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> .....  | <b>30</b> |
|  | Hitro segrevanje .....                        | 13        |   | Splošna navodila .....                            | 30        |
|  | <b>Časovne funkcije</b> .....                 | <b>14</b> |   | Kolači in pecivo .....                            | 31        |
|  | Nastavitev časa trajanja .....                | 14        |   | Narastki in gratinirane jedi .....                | 34        |
|  | Nastavitev konca .....                        | 14        |   | Perutnina, meso in ribe .....                     | 35        |
|  | Nastavitev alarma .....                       | 15        |   | Zelenjava in priloge .....                        | 38        |
|  | Nastavitev ure .....                          | 15        |   | Sladice .....                                     | 38        |
|  | <b>Varovalo za otroke</b> .....               | <b>16</b> |   | Akrilamid v živilih .....                         | 38        |
|  | Vklop in izklop .....                         | 16        |   | Počasna peka .....                                | 39        |
|  | <b>Osnovne nastavitve</b> .....               | <b>16</b> |   | Sušenje .....                                     | 40        |
|  | Seznam osnovnih nastavitvev .....             | 16        |   | Vkuhavanje .....                                  | 40        |
|  | Spreminjanje osnovnih nastavitvev .....       | 17        |   | Vzhajanje testa .....                             | 41        |
|  | <b>Nastavitev za sabat</b> .....              | <b>17</b> |   | Odtaljevanje .....                                | 42        |
|  | Zagon nastavitve za sabat .....               | 17        |   | Ohranjanje toplote .....                          | 42        |
|  |   |           |   | Testne jedi .....                                 | 43        |

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 10

## 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.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

#### Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

#### Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

### 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.

## Funkcija čiščenja

### ⚠️ Opozorilo – Nevarnost požara!

- Razsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo. Vedno, preden zaženete funkcijo čiščenja, odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice. Ne čistite pribora skupaj s pečico.
- 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 močno segreje. Premaz proti prijemanju na pekačih in modelih se uniči in razvijejo se strupeni plini. Ko uporabljate funkcijo čiščenja, skupaj s pečico nikoli ne čistite pekačev in modelov s premazom proti prijemanju. Na splošno ne čistite pribora skupaj s pečico.

### ⚠️ 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!

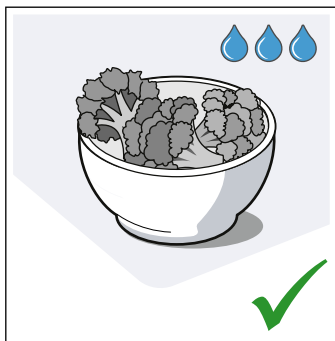
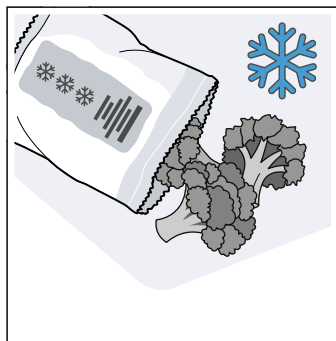
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlaga 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.
- Zelo umazano tesnilo: če je tesnilo zelo umazano, se vrata aparata med delovanjem ne zaprejo več pravilno. Lahko pride do poškodb sosednjih površin pohištva. Če je tesnilo poškodovano, lahko naročite novo pri servisni službi.
- 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

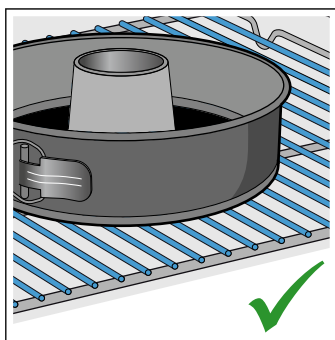
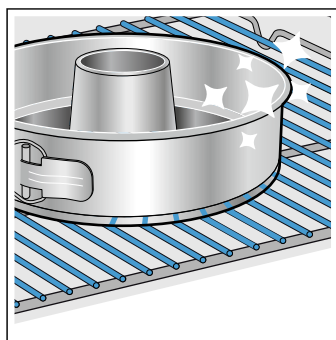
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

### Varčevanje z energijo

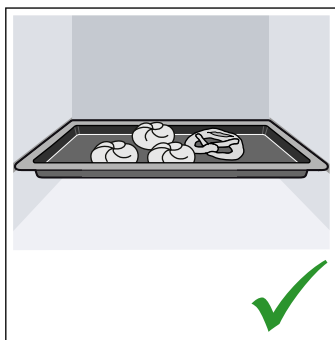
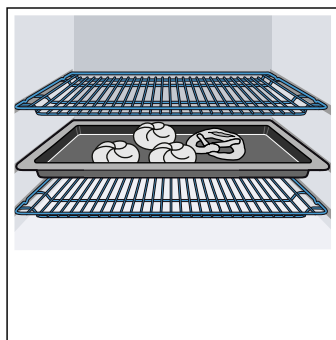
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



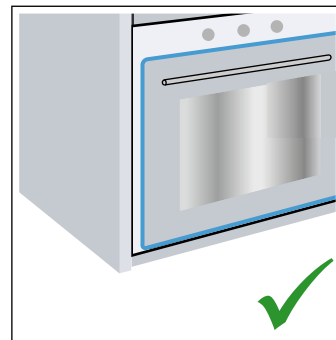
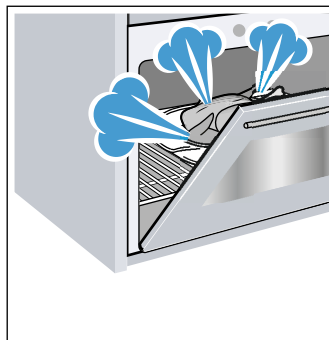
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



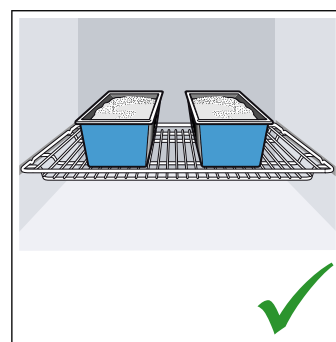
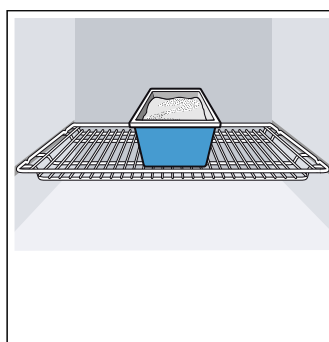
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- 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.

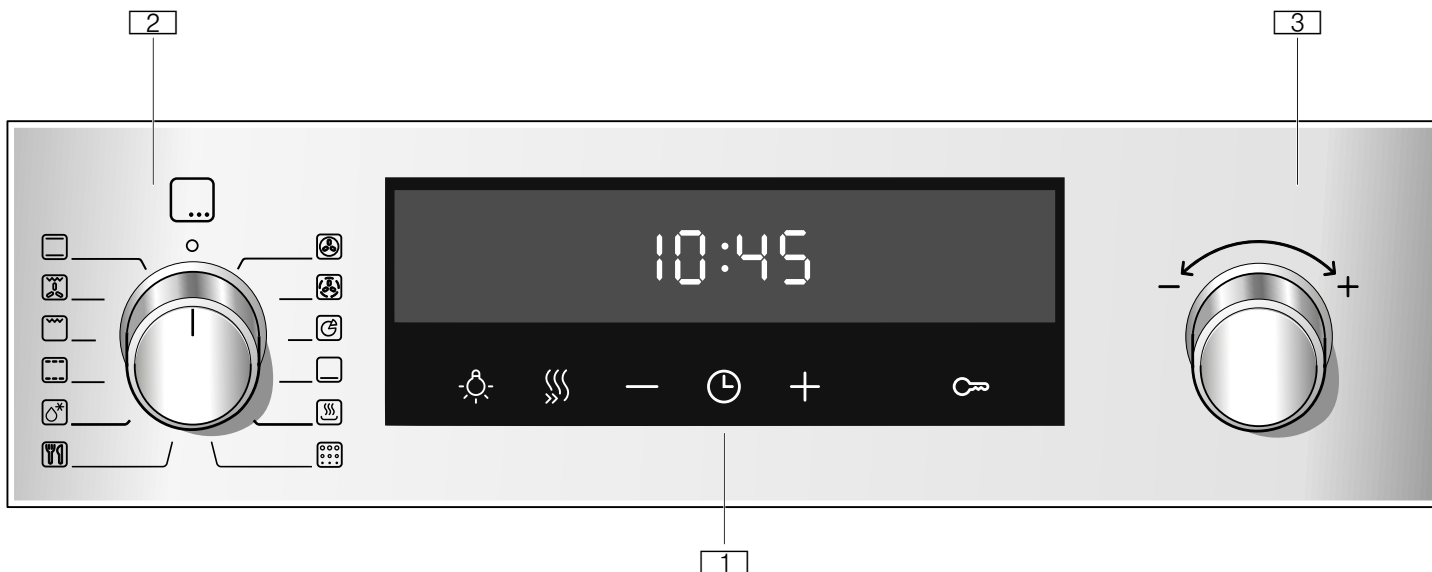
## Spoznajte svoj aparat

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

Na upravljalnem polju lahko nastavljate različne funkcije aparata. Tu sta prikazana pregled upravljalnega polja in razporeditev upravljalnih elementov.



#### 1 Tipke in prikazovalnik

Tipke so polja na dotik, pod katerimi so senzorji. S pritiskom na simbol izberete funkcijo. Na prikazovalniku so prikazani simboli aktivnih funkcij in časovnih funkcij.

#### 2 Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja ali druge funkcije. Izbirno stikalo lahko iz ničelnega položaja obrnete v levo ali desno.






#### 3 Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo za način gretja ali izberete nastavitve drugih funkcij. Temperaturni regulator lahko obrnete v levo ali desno. Nima ničelnega položaja.

**Opomba:** Pri nekaterih aparatih so ročaji stikal ugrezni. Pritisnite ničelni položaj na ročaju stikala, če želite, da se ugrezne ali da izskoči.


#### Tipke in prikazovalnik

S tipkami lahko nastavljate različne dodatne funkcije aparata. Na prikazovalniku se prikažejo ustrezne vrednosti.

| Simbol  |                               | Pomen   |
|---|-------------------------------|---|
|  | Časovne funkcije              | Z večkratnim pritiskom izberite uro  , alarm  , trajanje  in konec  . |
| -   | Minus                         | Znižanje nastavitvenih vrednosti.   |
| +   | Plus                          | Zvišanje nastavitvenih vrednosti.   |
|  | Osvetlitev notranjosti pečice | Vklop in izklop osvetlitve notranjosti pečice.  |
|  | Hitro segrevanje              | Vklop ali izklop hitrega segrevanja pečice.   |
|  | Varovalo za otroke            | Zapora in sprostitve funkcij pečice v upravljalnem polju.   |

#### Prikazovalnik

Na prikazovalniku se pokaže temperatura v pečici, ki jo nastavite s temperaturnim regulatorjem.











Poleg tega se prikažejo tudi nastavitve časovnih funkcij. V ospredju se prikaže vrednost, ki jo trenutno lahko nastavljate ali ki se odšteva. Za uporabo posameznih časovnih funkcij večkrat pritisnite tipko . Rdeče črtice nad posameznim simbolom ali pod njim kažejo, katera vrednost je trenutno v ospredju.



## Načini gretja in funkcije

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.



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

| Način gretja   | Temperatura  | Uporaba   |
|--|--|---|
|  3D-vroči zrak                     | 30–275 °C  | Za tradicionalne kolače in pečenke na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.   |
|  Blag vroč zrak                    | 125–275 °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 se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda. |
|  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.  |
|  Spodnje gretje                    | 30–250 °C  | Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.   |
|  Ohranjanje jedi toplih            | 60–100 °C  | Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.  |
|  Odtaljevanje                      | 30–60 °C   | Za pazljivo odmrzovanje zamrznjenih jedi.   |
|  Počasna peka                     | 70–120 °C  | Primerna za pazljivo in počasno pripravo že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Toplota pri nizki temperaturi prihaja enakomerno od zgoraj in spodaj.   |
|  Žar, velika površina            | Stopnje žara:<br>1 = nizka<br>2 = srednja<br>3 = močna | Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.  |
|  Pečenje na žaru z ventilatorjem | 30–275 °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.  |
|  Zgornje/spodnje gretje          | 30–275 °C  | Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za kolače s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.   |

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

## Druge funkcije

Vaša nova pečica vam omogoča uporabo več funkcij, ki vam jih bomo tu na kratko predstavili.

| Funkcija  | Uporaba   |
|---|---|
|  Programi | Za številne jedi so ustrezne nastavitve vrednosti že programirane v aparatu.<br>→ "Programi" na strani 27 |
|  Piroлиза | Funkcija čiščenja s pirolizo pečico očisti skoraj samostojno.<br>→ "Funkcija čiščenja" na strani 19       |

## Temperatura

Temperaturo v pečici nastavite s temperaturnim regulatorjem. Z njim tudi izberete na primer stopnje žara in čiščenja.

Nastavitve se prikažejo na prikazovalniku.

### Opombe

- Temperaturo do 100 °C lahko nastavljate v korakih po 1 stopinjo, zatem v korakih po 5 stopinj.
- Pri visokih temperaturah aparat po daljšem obdobju nekoliko zniža temperaturo.

### Prikaz temperature

Linija na prikazovalniku spodaj se od leve proti desni obarva rdeče, ko se temperatura v pečici zvišuje.

Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, takoj ko je linija v celoti obarvana rdeče.



### Preostala toplota

Ko je aparat izklopljen, prikazovalnik temperature kaže preostalo toploto v notranjosti pečice. Bolj ko se temperatura znižuje, manj poln je prikazovalnik.

### Opombe

- Prikazovalnik temperature se polni samo pri tistih načinih gretja, pri katerih nastavite temperaturo. Pri stopnjah žara je na primer prikazovalnik takoj poln.
- Če je ob zagonu delovanja temperatura v notranjosti pečice previsoka, se pri nekaterih načinih gretja na prikazovalniku prikaže **h**. Izklopite aparat in pustite, da se ohladi. Nato ga ponovno zaženite.
- Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v notranjosti pečice.

## Notranjost aparata

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

### Odpiranje vrat aparata

Če med delovanjem aparata odprete vrata bo aparat še naprej deloval.

### Osvetlitev notranjosti pečice

Pri večini načinov gretja in funkcij je notranjost pečica med delovanjem osvetljena. Ko je delovanje zaključeno, se osvetlitev izklopi.

S tipko Osvetlitev pečice lahko vklopite osvetlitev brez gretja. To vam pomaga na primer pri čiščenju aparata.

### Hladilni ventilator

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

### Pozor!

Prezračevalne reže ne prekrijte. Tako se namreč aparat lahko pregreje.

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



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

## Običajna oprema

Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Rešetka</b><br/>Za posodo in pekače za kolače ter narastke.<br/>Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.</p>   |
|  | <p><b>Univerzalni pekač</b><br/>Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke.<br/>Uporablja ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.</p> |
|  | <p><b>Pekač</b><br/>Za peciva v pekaču in drobno pecivo.</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.

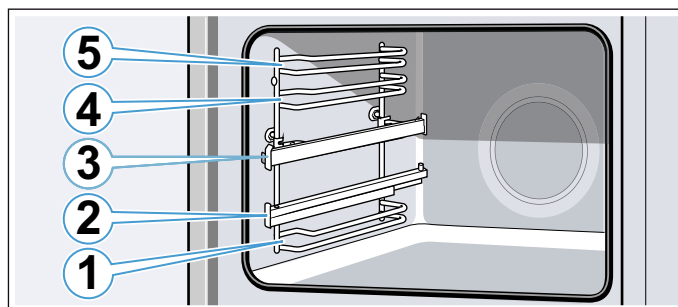
**Opomba:** Ko se pribor segreje, lahko spremeni obliko. To ne vpliva na delovanje. Ko se ponovno ohladi, deformacija izgine.

## Vstavljanje pribora

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

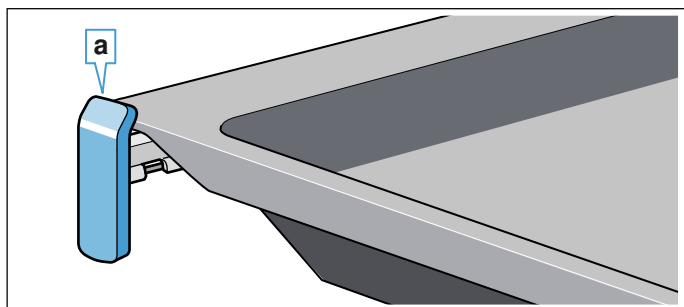
Pri nekaterih aparatih je v notranjosti pečice najvišja višina označena s simbolom za žar.

Glede na tip aparata je pečica opremljena z enim ali več izvleki ali z enim ali dvema izvlekoma s sponko. Izvleki so fiksno pritrjeni in jih ni mogoče sneti. Izvleke s sponko lahko po potrebi namestite na ravni, ki so še proste.



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine. Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se prevrnil. Z izvleki lahko pribor še bolj izvlečete. Pazite, da je pribor nameščen za spono **a** na izvlečnem vodilu.

Primer na sliki: univerzalni pekač



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

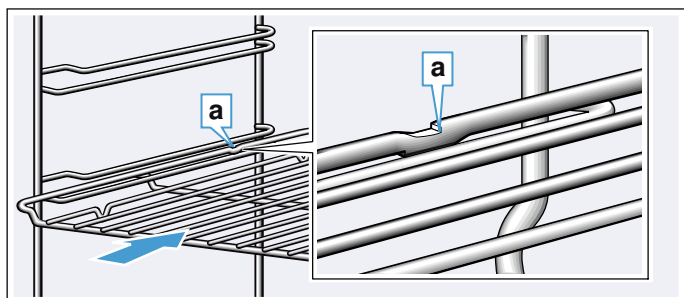
### Opombe

- 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.
- Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.
- Ogrodje lahko vzamete iz notranjosti pečice, da ga očistite. → *Stran 21*

### Funkcija mirovanja

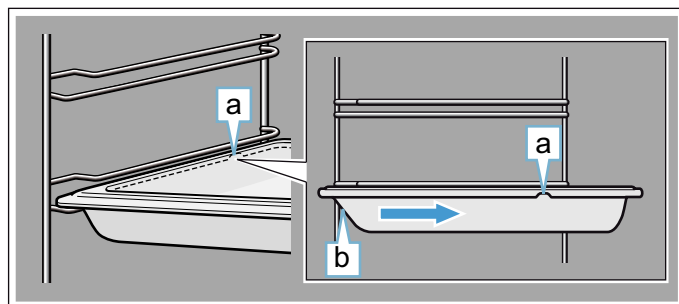
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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



Ko vstavljate pekače, pazite, da je zarez **a** na zadnji strani in da je obrnjena navzdol. Poševni del pribora **b** mora biti spredaj obrnjen proti vratom aparata.

Primer na sliki: univerzalni pekač

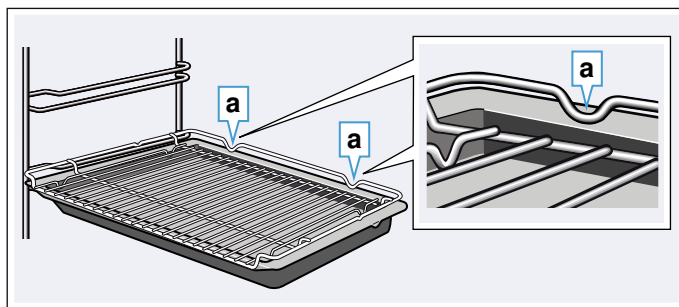


### Kombiniranje pribora

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

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

Primer na sliki: univerzalni pekač



### 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 27*

#### Dodatni pribor

##### Rešetka

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

##### Plitvi pekač

Za kolače v pekaču in drobno pecivo.

##### Univerzalni pekač

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

## Pred prvo uporabo

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


### Prva uporaba aparata

Ko aparat priključite na električno omrežje, se na prikazovalniku prikaže ura. Nastavite trenutno uro.

#### Nastavitev ure

Pazite, da bo izbirno stikalo v ničelnem položaju.

Prikaz ure se začne pri "12.00 h".

1. Uro nastavite s tipko **-** ali **+**.
  2. Za potrditev pritisnite tipko .
- Na prikazovalniku je prikazan točen čas.

### Čiščenje notranjosti pečice in pribora

Preden boste z aparatom prvič pripravljali 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 aparat segreva, 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 13

| Nastavitve   |   |
|--------------|---|
| Način gretja | 3D-vroči zrak  |
| Temperatura  | maksimalno  |
| Trajanje     | 1 ura   |

Po navedenem času trajanja aparat izklopote.

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

#### Čiščenje pribora

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

#### Rešetka za pekač

Za meso, perutnino in ribe.

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

#### Univerzalni pekač s premazom, ki preprečuje prijetanje

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

#### Plitvi pekač s prevleko proti oprijemanju

Za kolače v pekaču in drobno pecivo. Pecivo se lažje loči od pekača.

#### Dva univerzalna pekača, ozka

Za sočne kolače, pecivo in globoko zamrznjene jedi. Univerzalnih pekačev ne uporabljajte z izvleki s sponko in ju ne postavljajte na rešetko.

#### Profesionalni pekač

Za pripravo velikih količin. Idealen npr. tudi za pripravo musake.

#### Profesionalni pekač z vstavno rešetko

Za pripravo velikih količin.

#### Pokrov za profesionalni pekač

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalni globoki pekač.

#### Pekač za pizzo

Za pizze in velika okrogla peciva.

#### Pekač za žar

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

#### Kamnita plošča za peko

Za doma pečen kruh, žemljice in pizze s hrustljavim dnom. Kamnito ploščo za peko je treba vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.

#### Steklen pekač

Za pražene jedi in narastke.

#### Steklen pekač

Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.

#### Izvlek s sponko

Izvlečna vodila lahko uporabljate na vseh višinah. Namestite lahko toliko izvlekov, kolikor prostih ravni je na voljo.

#### Izvlačni sistem enojni

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

#### Izvlačni sistem, dvojni

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

#### Izvlačni sistem, trojni

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

## Upravljanje aparata

Upravljalne elemente in njihovo delovanje ste že spoznali. Zdaj vam bomo pojasnili, kako nastavite aparat.

### Vklop in izklop aparata

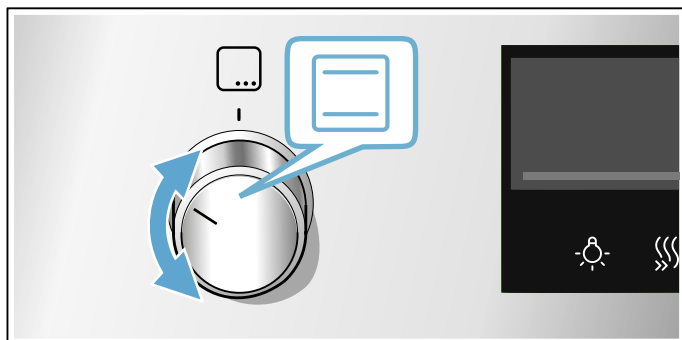
Z izbirnim stikalom vklopite in izklopite aparat. Takoj ko premaknete stikalo iz ničelnega položaja, se aparat vklopi. Za izklop aparata vedno obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

### Nastavitev načina gretja in temperature

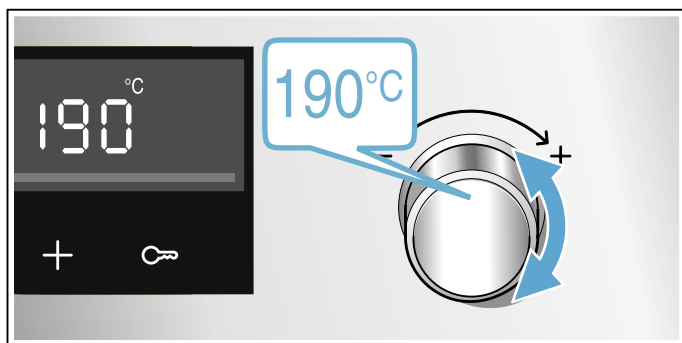
Z izbirnim stikalom in temperaturnim regulatorjem povsem preprosto nastavite aparat. Kateri način gretja je najbolj primeren za posamezno jed, je navedeno na začetku navodil za uporabo.

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Čez nekaj sekund začne aparat greti.

Ko je jed pripravljena, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

**Opomba:** Aparat omogoča tudi nastavev trajanja in konca delovanja. → "Časovne funkcije" na strani 14

### Sprememba



Način gretja in temperaturo lahko kadar koli spremenite s posameznim izbirnim gumbom.

Ko spremenite način gretja, se temperatura spremeni na ustrezno predlagano vrednost.

## Hitro segrevanje


S hitrim segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja.


Primerni načini gretja so:

-  3D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje


Hitro segrevanje uporabite samo, če ste izbrali temperaturo nad 100 °C.

Da bo jed enakomerno pripravljena, jo vstavite v pečico šele, ko je hitro segrevanje zaključeno.

1. Nastavitev načina gretja in temperature.
2. Pritisnite tipko .





Na prikazovalniku se prikaže simbol »».


Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.


Ko je hitro segrevanje zaključeno, se oglasi zvočni signal in simbol »» ugasne. Vstavite jed v pečico.

## Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

| Časovna funkcija  | Uporaba  |
|---|--|
|  Trajanje | Po preteku nastavljenega trajanja aparat samodejno preneha delovati.   |
|  Konec    | Vnesite trajanje in želeni čas konca. Aparat se samodejno zažene, tako da se obratovanje zaključi ob želenem času.       |
|  Alarm    | Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od obratovanja in drugih časovnih funkcij in ne vpliva na aparat. |
|  Ura      | Če v ospredju ne poteka kakšna druga funkcija, aparat na prikazovalniku kaže uro.  |

Šele ko nastavite način gretja, lahko s tipko  prikličete trajanje. Ko nastavite trajanje, lahko prikličete čas konca priprave. Alarm lahko nastavite kadar koli.



Po poteku trajanja ali ob času alarma se oglasi zvočni signal. Signal lahko predčasno prekinete, tako da pritisnete tipko .

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kako dolgo se sliši zvočni signal. → "Osnovne nastavitve" na strani 16



### Nastavitev časa trajanja

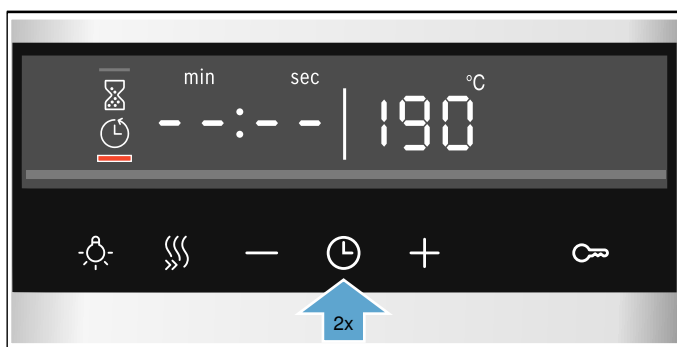
Čas priprave jedi lahko nastavite na aparatu. Tako ne bo po pomoti prišlo do prekoračitve časa priprave. Prav tako vam ni treba prenehati z opravljanjem drugih nalog, da bi upravljali aparat.

Najdaljše trajanje, ki ga je mogoče nastaviti, je 23 ur in 59 minut. Trajanje do ene ure lahko nastavite v korakih po eno minuto, zatem v korakih po 5 minut.

Glede na to, katero tipko pritisnete najprej, se trajanje prične pri drugi predlagani vrednosti: 10 minut s tipko  in 30 minut s tipko .

Primer na sliki: trajanje 45 minut.

1. Nastavitev načina gretja in temperature ali stopnje.
2. Dvakrat pritisnete tipko . Na prikazovalniku je označeno trajanje .




3. Nastavite trajanje s tipko  ali .



Čez nekaj sekund začne aparat greti. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.



### Čas trajanja je potekel


Zasliši se zvočni signal. Aparat preneha greti. Na prikazovalniku je trajanje na ničli.

Takoj ko zvočni signal utihne, lahko s tipko  ponovno nastavite čas trajanja.

Ko je jed pripravljena, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.


### Spremembe in prekinitve

S tipko  ali  lahko kadar koli spremenite trajanje. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

Za prekinitve s tipko  ponastavite trajanje na nič. Aparat greje naprej brez določenega trajanja.

### Priklic časovnih funkcij

Če so nastavljene časovne funkcije, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol, katerega čas je trenutno prikazan, je označen.

Za priklic vrednosti različnih časovnih funkcij tolikokrat pritisnite tipko , da bo želeni simbol označen.

### 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.

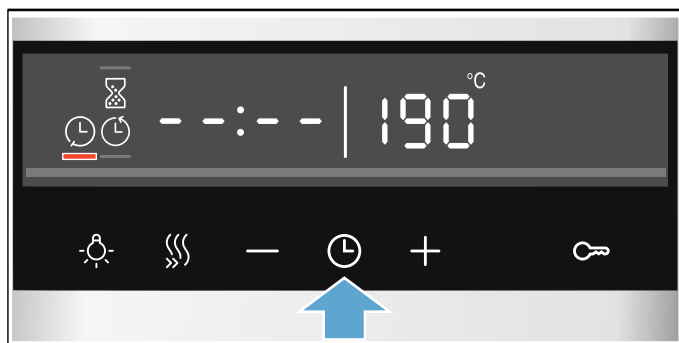
### Opombe

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

Konec trajanja je mogoče zamakniti za največ 23 ur in 59 minut.

Primer na sliki: ura je 10.30, nastavljen čas trajanja je 45 minut, jed pa naj bi bila pripravljena ob 12.30.

1. Nastavitev načina gretja in temperature ali stopnje.
2. Dvakrat pritisnite tipko  in s tipko **-** ali **+** nastavite trajanje.
3. Ponovno pritisnite tipko . Na prikazovalniku je označen čas konca priprave .



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



Aparat čez nekaj sekund prevzame nastavitve. Na prikazovalniku je prikazan čas konca priprave. Takoj ko aparat začne delovati, se čas trajanja odšteva.

### Čas trajanja je potekel

Zasliši se zvočni signal. Aparat preneha greti. Na prikazovalniku je trajanje na ničli.

Takoj ko zvočni signal utihne, lahko s tipko **+** ponovno nastavite čas trajanja.

Ko je jed pripravljena, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.


### Spremembe in prekinitve

S tipko **-** ali **+** lahko spremenite čas konca priprave. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Časa konca priprave ni več mogoče spremeniti, če se čas priprave že odšteva. Rezultat priprave ne bi bil ustrezen.

Za prekinitve s tipko **-** ponastavite čas konca na trenutno uro plus trajanje. Aparat začne greti in čas trajanja se odšteva.

### Priklic časovnih funkcij

Če so nastavljene časovne funkcije, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol, katerega čas je trenutno prikazan, je označen.



Za priklic vrednosti različnih časovnih funkcij tolikokrat pritisnite tipko , da bo zeleni simbol označen.

## Nastavitev alarma

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

Najdaljše trajanje, ki ga je mogoče nastaviti, je 23 ur in 59 minut. Alarm do 10 minut lahko nastavite v korakih po 30 sekund. Zatem se časovni koraki povečujejo, čim višja je vrednost.

Glede na to, katero tipko pritisnete najprej, se čas alarma prične pri drugi predlagani vrednosti: 5 minut s tipko **-** in 10 minut s tipko **+**.

1. Pritisnite tipko , da bo simbol za alarm  označen.
2. S tipko **-** ali **+** nastavite čas alarma. Po nekaj sekundah se začne čas alarma odšteti.

**Nasvet:** Če se nastavljeni čas alarma navezuje na delovanje aparata, uporabite trajanje. Aparat se tako samodejno izklopi.

### Alarm je potekel

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku je čas alarma na ničli.

S poljubno tipko izklopite alarm.


### Spremembe in prekinitve

S tipko **-** ali **+** lahko kadar koli spremenite čas alarma. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

Za prekinitve s tipko **-** ponastavite čas alarma na nič. Alarm je izključen.

### Priklic časovnih funkcij


Če so nastavljene časovne funkcije, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol, katerega čas je trenutno prikazan, je označen.

Za priklic vrednosti različnih časovnih funkcij tolikokrat pritisnite tipko , da bo zeleni simbol označen.

## Nastavitev ure

Ko aparat priključite na električno omrežje ali po izpadu električnega toka na prikazovalniku utripa ura. Nastavite uro.


Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

1. S tipko **-** ali **+** nastavite uro. Ura preneha utripati.
2. Izbiro potrdite s tipko . Aparat prevzame nastavljen uro.

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali naj bo ura prikazana na prikazovalniku. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

### Spreminjanje ure

Uro lahko po potrebi spremenite, npr. s poletnega na zimski čas.

V ta namen pri izklopljenem aparatu pritisnite tipko , da bo označen simbol za uro, in s tipko **-** ali **+** spremenite uro.

## Varovalo za otroke

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

### Opombe


- V osnovnih nastavitvah lahko izberete, ali naj bo nastavev funkcije otroškega varovala možna ali ne. → "Osnovne nastavitve" na strani 16
- Otroška varnostna ključavnica na pečici ne vpliva na eventualno vključeno kuhhalno ploščo.


### Vklop in izklop

Za vklop otroškega varovala mora biti izbirno stikalo v ničelnem položaju.

Pritisnite tipko  in jo držite pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se prikaže ustrezeni simbol. Varovalo za otroke je vklopljeno.

**Opomba:** Če je čas alarma  nastavljen, se ta odšteva dalje. Dokler je varovalo za otroke vklopljeno, časa alarma ne morete spreminjati.

Za izklop ponovno za pribl. 4 sekunde pritisnite tipko , da simbol na prikazovalniku ugasne.

## 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.

### Seznam osnovnih nastavitvev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

| Osnovna nastavev   | Izbira   |
|--|--|
| <b>c01</b> Trajanje zvočnega signala po poteku časa trajanja ali časa alarma | 1 = pribl. 10 sekund<br>2 = pribl. 30 sekund*<br>3 = pribl. 2 minuti   |
| <b>c02</b> Čas za prevzem nastavitve   | 1 = pribl. 3 sekunde*<br>2 = pribl. 6 sekund<br>3 = pribl. 10 sekund   |
| <b>c03</b> Zvok pri pritisku tipke   | 0 = izklopljeno<br>1 = vklopljeno*   |
| <b>c04</b> Osvetlitev prikazovalnika   | 1 = temna<br>2 = srednja*<br>3 = svetla  |
| <b>c05</b> Prikazovalnik ure   | 0 = umik ure s prikazovalnika<br>1 = prikaz ure*   |
| <b>c06</b> Vklop otroškega varovala je mogoč                                 | 0 = ne<br>1 = da*<br>2 = da, z zaklepanjem vrat**  |
| <b>c07</b> Osvetlitev notranjosti pečice med delovanjem                      | 0 = ne<br>1 = da*  |
| <b>c08</b> Zamik izklopa ventilatorja  | 1 = kratko<br>2 = srednje*<br>3 = dolgo<br>4 = zelo dolgo  |
| <b>c09</b> Dodatno nameščeni teleskopski izvleki**                           | 0 = ne* (pri ogroddju in enkratnem izvlečnem sistemu)<br>1 = da (pri dvakratnem in trikratnem izvlečnem sistemu) |
| <b>c10</b> Na voljo je nastavev za sabat                                     | 0 = ne*<br>1 = da  |
| <b>c12</b> Ponastavev vseh vrednosti na tovarniško nastavev                  | 0 = ne*<br>1 = da  |



\* Tovarniške nastavitve (tovarniške nastavitve se lahko razlikujejo glede na vrsto aparata)

\*\* Ni na voljo pri vseh tipih aparata.



## Spreminjanje osnovnih nastavitev

Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

1. Pritisnite tipko  in jo držite pribl. 4 sekunde. Na prikazovalniku se prikaže prva osnovna nastavitev, npr. **2011**.
2. Po potrebi spremenite nastavitev s temperaturnim regulatorjem.
3. S tipko **+** se pomaknite na naslednjo osnovno nastavitev.
4. Tako se s tipko **-** ali **+** pomaknite po vseh osnovnih nastavitvah in jih po potrebi spremenite s temperaturnim regulatorjem.
5. Na koncu za potrditev ponovno pritisnite tipko  in jo držite pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitve so prevzete.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spet spremenite.

**Opomba:** Če zmanjka elektrike, se vaše spremembe osnovnih nastavitev ohranijo.




## Nastavitev za sabat

Nastavitev za sabat omogoča trajanje, daljše od sedemdeset ur. Jedi v pečici ostanejo tople, ne da bi morali pečico vklapljati in izklapljati.

### Zagon nastavitve za sabat

Preden lahko začnete uporabljati nastavitev za sabat, jo morate vklopiti med "Priljubljenimi" v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

Aparat deluje z zgornjim/spodnjim grelnikom. Nastavite lahko temperaturo med 85 °C in 140 °C. Trajanje lahko nastavite v korakih po pol ure od 24 do 72 ur.

1. Izbirno stikalo nastavite na programe . Na prikazovalniku se prikaže **Sabb**.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.
3. Dvakrat pritisnite tipko . Na prikazovalniku je označeno trajanje .
4. Nastavite trajanje s tipko **+** ali **-**.

**Opomba:** Časa konca priprave ni mogoče zamakniti. Čez nekaj sekund začne aparat greti. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.

Ko se čas trajanja nastavitve za sabat izteče, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na prikazovalniku se trajanje na ničli.

Izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

### Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitve ni več mogoče spremeniti.

Če želite prekiniti funkcijo za sabat, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

## 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:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija.<br>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:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.   |
| Lakirane površine                | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.   |
| Upravljalno polje                | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.   |
| Steklo vratc                     | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.   |

|             |   |
|-------------|---|
| Ročaj vratc | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>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:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>Zažgane ostanke hrane zmečajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite žičnato mrežico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice.<br><b>Pozor!</b><br>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.<br><br>Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši. Najbolje je, da uporabite funkcijo čiščenja.<br>→ "Funkcija čiščenja" na strani 19<br><b>Opomba:</b> Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje.<br>Po potrebi jih odstranite s citronsko kislino. |
| Stekleni pokrov osvetlitve pečice | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.   |
| Pokrov vrat                       | iz nerjavnega jekla:<br>Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo.<br>iz plastike:<br>Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.<br>Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.   |
| Ogrodje                           | Vroča milnica:<br>Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.  |
| Izvlačni sistem                   | Vroča milnica:<br>Očistite z vlažno krpo ali ščetko.<br>Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.   |
| Pribor                            | Vroča milnica:<br>Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.<br>Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.   |

**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       | rahlo                 | pribl. 1 ura in 15 minut |
| 2       | srednje               | pribl. 1 ura in 30 minut |
| 3       | intenzivno            | 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. Postopek čiščenja porabi pribl. 2,5-4,8 kilovatnih ur.

**Opombe**

- Za vašo varnost se od določene temperature naprej vrata aparata samodejno zaklenejo. Odprete jih lahko šele, ko na prikazovalniku 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

Notranjost pečice mora biti prazna. Vzemite pribor, posodo in ogrodje iz pečice. Kako odstranite ogrodje, preberite v ustreznem poglavju. → "Ogrodje" na strani 21

Očistite vrata aparata in robove pečice v predelu tesnila. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite!

### Opozorilo


#### Nevarnost požara!

- Razsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo. Vedno, preden zaženete funkcijo čiščenja, odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice. Ne čistite pribora skupaj s pečico.
- 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.

## Nastavitev funkcije čiščenja


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

Trajanje je prednastavljeno za vsako stopnjo čiščenja in ga ni mogoče spreminjati.


1. Z izbirnim stikalom nastavite pirolizo .
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite stopnjo čiščenja.  
Na prikazovalniku se za vsako stopnjo prikaže trajanje.

Čez nekaj sekund začne delovati funkcija čiščenja. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.



Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

Kmalu po zagonu se vrata aparata zaklenejo. Na prikazovalniku se prikaže simbol .

Ko funkcija čiščenja konča z delovanjem, se zasliši signal. Na prikazovalniku je trajanje na ničli. Izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

Vrata aparata lahko odprete šele, ko je notranjost pečice dovolj ohlajena in ko simbol za zaklepanje  ugasne.

## Zamik časa konca priprave

Časa konca priprave ne morete pomakniti nazaj. Pred zagonom pritisnite tipko , da je na prikazovalniku označen simbol za čas konca. S tipko  čas konca priprave zamaknete na pozneje.

Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

## Spremembe in prekinitve

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

Čas konca lahko spreminjate, dokler je aparat v stanju pripravljenosti.

Če želite prekiniti funkcijo čiščenja, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

Vrata aparata ostanejo zaklenjena tako dolgo, da se notranjost pečice dovolj ohladi in da simbol za zaklepanje na prikazovalniku ugasne.

## Po končani funkciji čiščenja

Pustite, da se notranjost pečice dobro ohladi. Z vlažno krpo obrišite pepel, ki je ostal v notranjosti pečice in na vratih aparata.

Ponovno namestite ogrodje.

**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

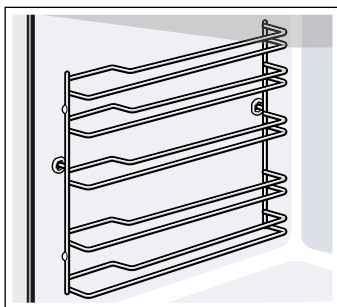
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

### Montaža in demontaža ogrodja

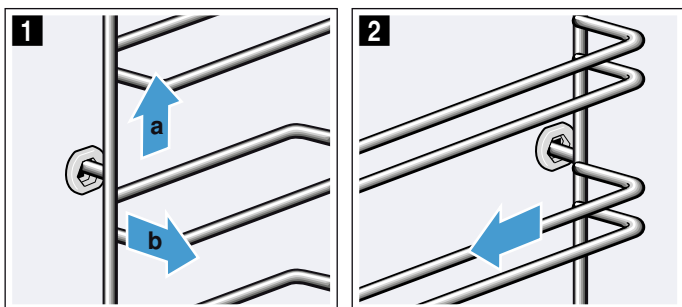
#### **Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

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**).

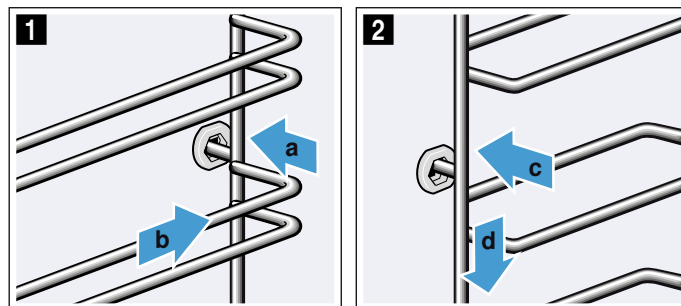


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

#### Namestitev ogrodja

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

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



#### Namestitev in odstranitev izvlečnih vodil

Odvisno od tipa aparata morate pri aparatih z ogrodjem spremeniti osnovno nastavitve na „Teleskopski izvlek da“. Pri tem upoštevajte poglavje „Osnovne nastavitve“. → *Stran 16*

Po potrebi lahko izvlečna vodila namestite na vseh ravneh.

Če ima vaš aparat funkcijo ekolize, vzemite celotno ogrodje za namestitev in odstranitev izvlečnih vodil iz notranjosti pečice. Premaz za ekolizo se lahko poškoduje.

Če ima vaš aparat funkcijo pirolize/samodejnega čiščenja, pred čiščenjem vzemite izvlečna vodila iz notranjosti pečice. Izvlečna vodila niso primerna za pirolizo.

#### Opombe

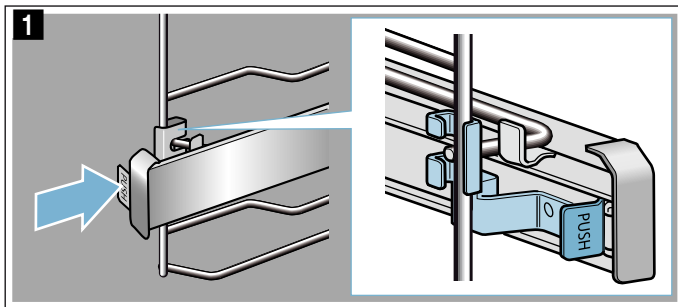
- Izvlečna vodila uporabljajte samo z univerzalnim pekačem, plitvim pekačem, rešetko in priborom, ki ga postavite na rešetko. Noben drug pribor ni primeren.
- Izvlečna vodila niso primerna za aparate z mikrovalovno pečico.

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

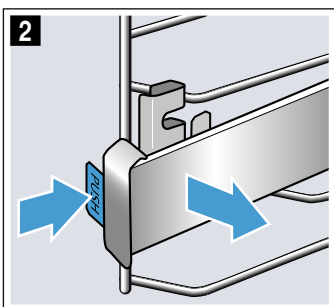
Ogrodje postane zelo vroče. Ne dotikajte se vročega ogrodja. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

### Odstranitev izvlečnih vodil

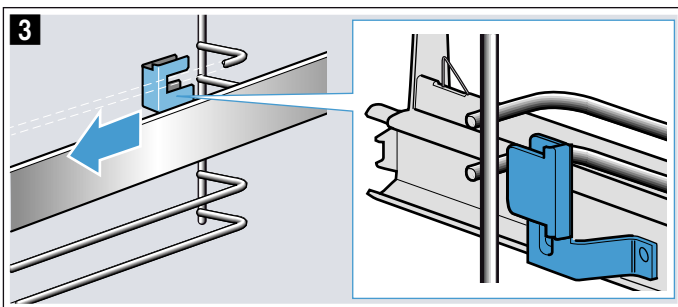
1. Za vodilom pritisnite na „PUSH“ in potisnite vodilo nazaj (slika 1).



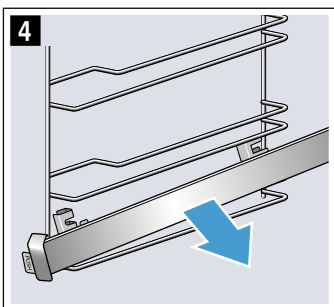
2. Držite „PUSH“ pritisnjen in vodilo razklopite navzven (slika 2).



3. Vodilo povlecite naprej, dokler ne odstranite držala na zadnji strani (slika 3).



4. Odstranite izvlečno vodilo (slika 4)

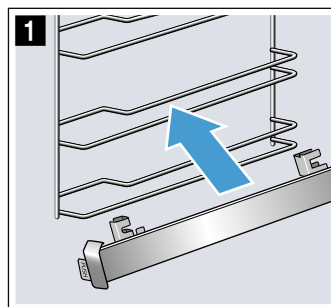


Očistite izvlečna vodila s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

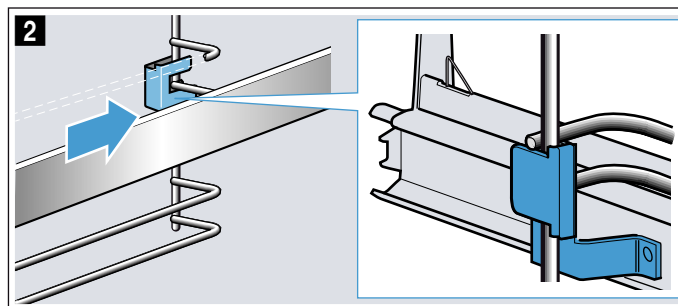
### Namestitev izvlečnih vodil

Vodila se prilegajo le desno ali levo. Pri nameščanju vodil bodite pozorni, da jih bo mogoče izvleči naprej.

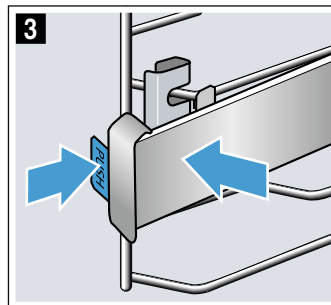
1. Vodilo mora biti nameščeno med palicama ogradja (slika 1).



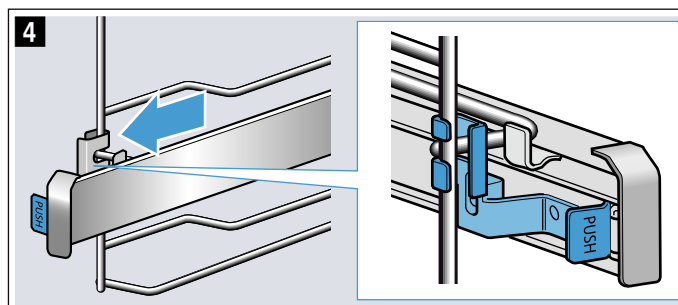
2. Zadnje držalo vstavite med spodnjo in zgornjo palico ogradja (slika 2).



3. Pritisnite „PUSH“ in obrnite vodilo navznoter, tako da bo držalo med palicama (slika 3).



4. Spustite „PUSH“, držalo se zaskoči (slika 4). Nato izvlecite vodilo do prislona in ga ponovno potisnite noter.



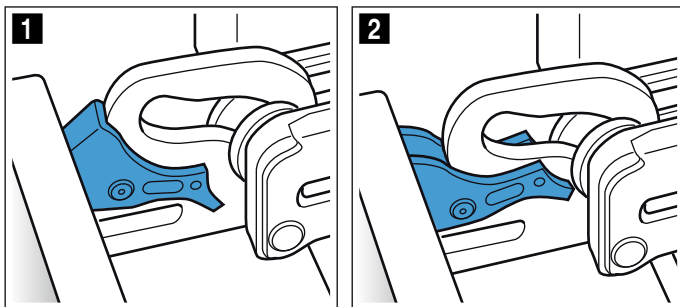
## Vratca aparata

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.

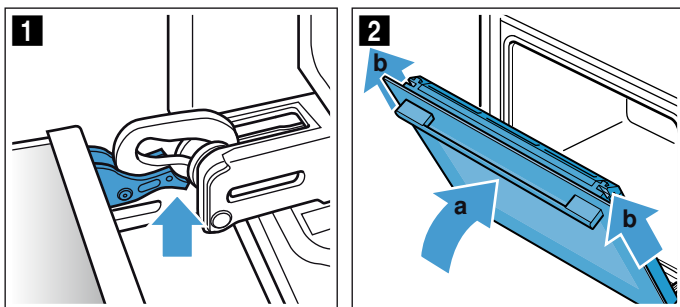


#### **Opozorilo** **Nevarnost poškodb!**

- 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

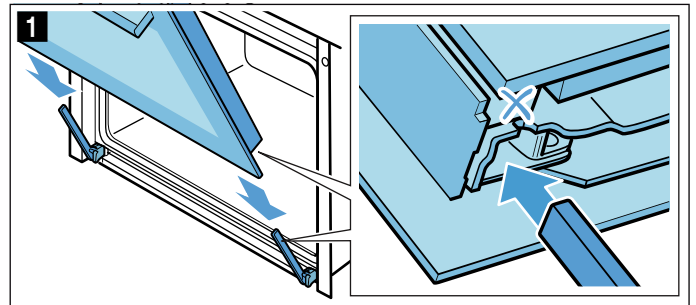
1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite v smeri aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislona **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



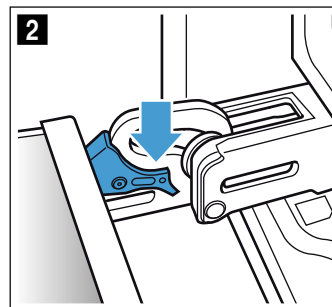
### Montaža vratc aparata

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**).

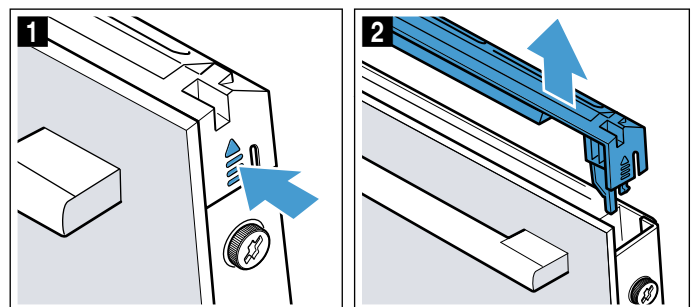


3. Zaprite vratca aparata.

### Demontaža pokrova vratc

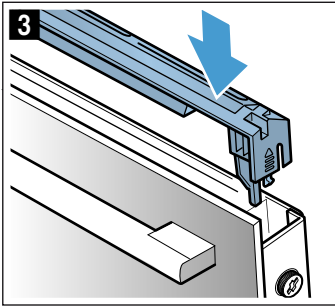
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov. → "Čiščenje" na strani 18

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).



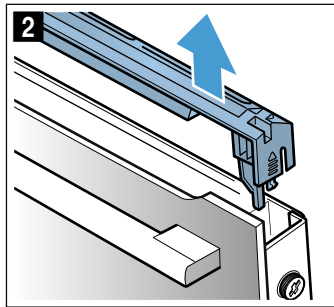
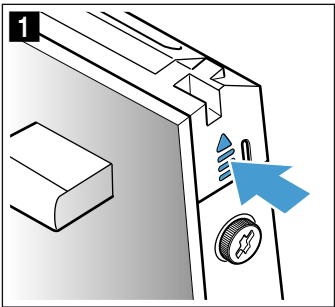
5. Zaprite vratca.

## Demontaža in montaža stekel vratc

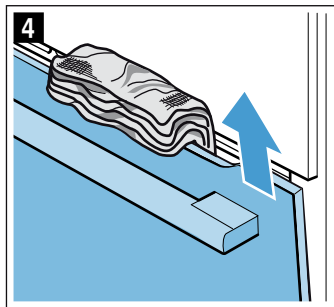
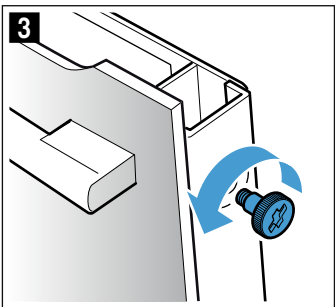
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

### Demontaža stekel

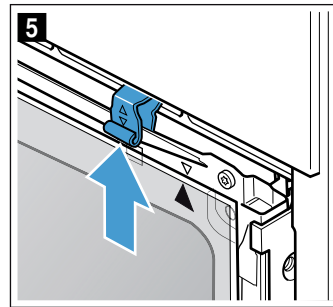
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika 1).
3. Snemite pokrov (slika 2).



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

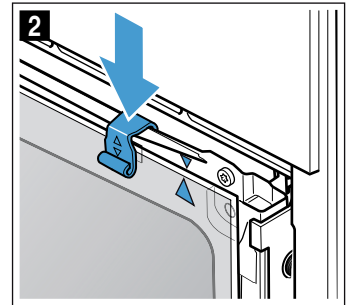
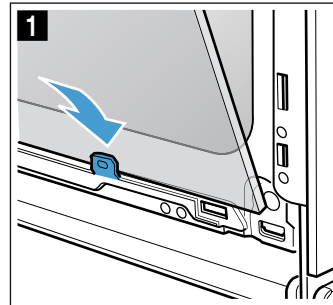
#### Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na 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.

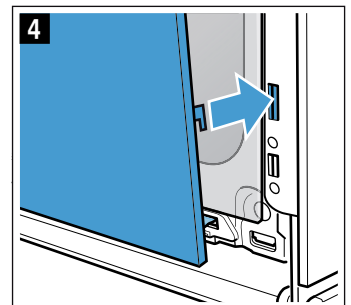
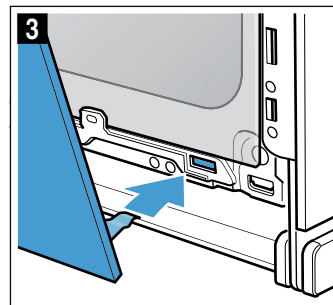
### Montaža stekel

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).

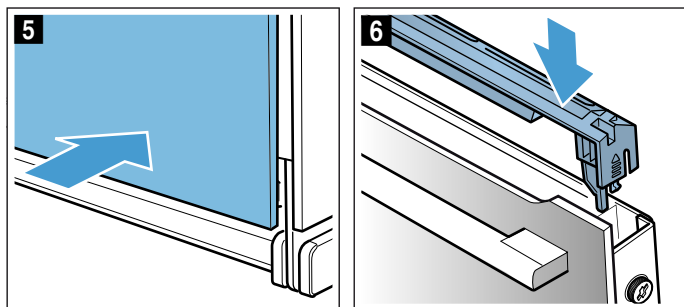


3. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika 3).
4. Sprednje steklo zaprite tako, da sta oba zgornja kavlja nasproti odprtini (slika 4).





5. Sprednje steklo na spodnji strani pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 5).
6. Vrata 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 30

| Motnja  | Možni vzroki  | Ukrep/navodilo  |
|---|---|---|
| Aparat ne deluje.   | Okvarjena varovalka.                                  | Preverite varovalko v omarici z varovalkami.  |
|   | Izpad električnega toka                               | Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.   |
| Na prikazovalniku utripa ura.   | Izpad električnega toka.                              | Ponovno nastavite uro.  |
| Aparata ni mogoče nastavljati. Na prikazovalniku sveti simbol ključa ali <b>SAFE</b> .                                    | Varovalo za otroke je vklopljeno.                     | Varovalo za otroke izklopite tako, da za pribl. 4 sekunde pritisnete tipko s simbolom ključa.   |
| Vrata aparata ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku sveti simbol ključa.   | Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.     | Varovalo za otroke izklopite tako, da za pribl. 4 sekunde pritisnete tipko s simbolom ključa. Zaklep je mogoče izključiti v osnovnih nastavitvah.   |
| Vrata aparata ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku sveti simbol ključavnice   | Vrata aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja. | Počakajte, da se pečica ohladi in da simbol ključavnice  ugasne.  |
| Po vklopu načina delovanja na prikazovalniku utripa .   | Aparat ni dovolj ohlajen.                             | Izklopite aparat, pustite, da se ohladi, in ponovno vklopite način delovanja.   |
| Aparat se ne segreva. Na prikazovalniku utripa dvopičje. Pri nekaterih aparatih se poleg tega na prikazovalniku prikaže . | Vklopljen je demonstracijski način.                   | Aparat za kratek čas izključite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v pribl. 5 minutah deaktivirajte demonstracijski način, tako da v osnovnih nastavitvah nastavite <b>c 13</b> oz. <b>cb</b> na vrednost . → "Osnovne nastavitve" na strani 16 |

### **⚠ 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, izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

### **Sporočila o napakah na prikazovalniku**

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom **E**, npr. **E05-32**, pritisnite tipko **⏻**. Sporočilo o napaki se ponastavi. Po potrebi ponovno nastavite uro.

Če je šlo za enkratno motnjo, lahko aparat spet uporabljate kot običajno. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite servisno službo in natanko navedite sporočilo o napaki in številko E vašega aparata. → "Servisna služba" na strani 27

### **Maksimalno trajanje delovanja**

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

Kdaj je doseženo maksimalno trajanje delovanja, je odvisno od različnih nastavev aparata.

#### **Doseženo je maksimalno trajanje delovanja**

Na prikazovalniku se prikaže **F8**.

Izbrino stikalo obrnite v ničelni položaj. Po potrebi je možna ponovna nastavev.

**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 25 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.

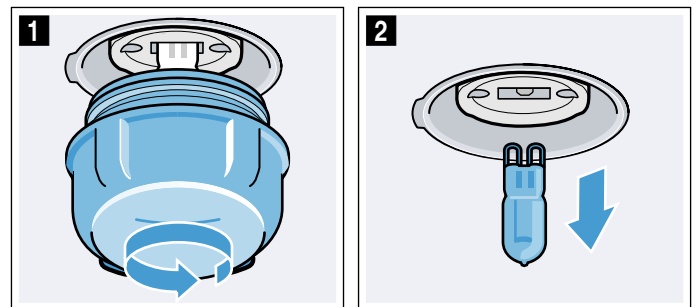
### **⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!**

Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvalcite 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. Stekljeni pokrov odvijte v levo (slika **1**).
3. Izvalcite 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.

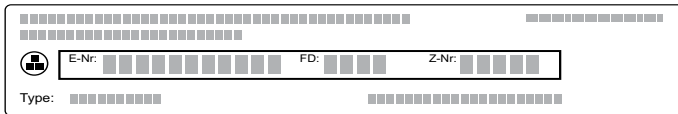
## Servisna služba

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

### Številka E in številka FD


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

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



Da vam ne bo treba predolgo iskati števil, ko jih boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številke 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.

## Programi

S programi lahko brez težav pripravljate jedi. Izberete program, aparat pa uporabi najprimernejše nastavitve.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost pečice ne sme biti prevroča. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi, in šele nato zaženite program.

### Posoda

Upoštevajte navodila proizvajalca posode.

#### Primerna posoda

Uporabljajte le posodo, odporno na temperaturo do 300 °C.

Najprimernejša je posoda iz stekla ali steklokeramike. Žar učinkuje skozi stekleno pokrovko in pečenka dobi lepo hrustljivo skorjico.

Pekači iz nerjavnega jekla niso najprimernejši. Bleščeča površina močno odbija toplotno sevanje. Jed je manj zapečena in meso je manj pečeno. Če uporabljate pekač iz nerjavnega jekla, po koncu programa odkrijte pokrovko. Meso še 8 do 10 minut pecite na 3. stopnji za žar.

Če uporabljate pekače iz emajliranega jekla, litega železa ali tlačno litega aluminija, bo jed na spodnji strani bolj porjavela. Dodajte malo več tekočine.

**Nasvet:** Če je omaka pečenke presvetla ali pretemna, prihodnjič dodajte manj oz. več tekočine.

#### Neprimerna posoda:

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

#### Velikost posode:

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

Meso naj bo najmanj 3 cm oddaljeno od pokrovke. Meso lahko med peko nabrekne.

### Priprava jedi

Uporabite globoko zamrznjena živila, takoj ko jih vzamete iz zamrzovalnika. Za mesne jedi uporabite sveža živila, najbolje je, da jih vzamete iz hladilnika.

**Nasvet:** Zelo pusto meso bo ostalo bolj sočno, če ga boste obložili s trakovi slanine.

Stehtajte jed. Težo potrebujete za nastavitev. Vedno nastavite naslednjo večjo težo.

Posodo postavite na rešetko. Vedno jo vstavite v hladno pečico.

## Programi

Ko je pečenka pečena, lahko še 10 minut počiva v izklopljeni in zaprti pečici. Tako se mesni sok lahko bolje porazdeli.

**Opomba:** . Teža je omejena namenoma. Za zelo velike količine jedi pogosto ni na voljo primerna posoda, zato rezultat priprave ni ustrezen.


| Program | Živilo                           | Posoda  | Dodajanje tekočine                   | Višina vstavljanja  | Nastavljenost teža | Opombe               |   |
|---------|----------------------------------|---|--------------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|
| 01      | <b>Pica</b> , tanko testo        | globoko zamrznjena, predpečena                        | Univerzalni pekač s papirjem za peko | ne  | 3                  | Skupna teža          | Na začetku mora biti notranost pečice hladna. Pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži.  |
| 02      | <b>Pica</b> , debelo testo       | globoko zamrznjena, predpečena                        | Univerzalni pekač s papirjem za peko | ne  | 3                  | Skupna teža          | Na začetku mora biti notranost pečice hladna. Pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži.  |
| 03      | <b>Lazanja</b>                   | globoko zamrznjena                                    | Originalna embalaža                  | ne  | 3                  | Skupna teža          | -   |
| 04      | <b>Ocvrt krompirček</b>          | globoko zamrznjen                                     | Univerzalni pekač s papirjem za peko | ne  | 3                  | Skupna teža          | Razporedite ga na univerzalni pekač.  |
| 05      | <b>Žemljice za dopeko</b>        | globoko zamrznjene, predpečene                        | Univerzalni pekač s papirjem za peko | ne  | 3                  | Skupna teža          | -   |
| 06      | <b>Gratiniran krompir</b>        | -   | Model za narastke brez pokrova       | ne  | 2                  | Skupna teža          | -   |
| 07      | <b>Testeninski narastek</b>      | s kuhanimi testeninami                                | Model za narastke brez pokrova       | ne  | 2                  | Skupna teža          | -   |
| 08      | <b>Krompir v pečici</b> , cel    | neolupljen, mokast krompir                            | Univerzalni pekač                    | ne  | 3                  | Skupna teža          | -   |
| 09      | <b>Enolončnica</b> , z zelenjavo | zelenjavna  | visok pekač s pokrovom               | po receptu  | 2                  | Skupna teža          | Zelenjavo, ki jo je treba dlje kuhati (npr. korenje), narežite na manjše koščke kot zelenjavo, ki potrebuje krajši čas priprave (npr. paradižnik) |
| 10      | <b>Enolončnica</b> , z mesom     | -   | visok pekač s pokrovom               | po receptu  | 2                  | Skupna teža          | Mesa prej ne popecite   |
| 11      | <b>Golaž</b>                     | Govedina ali svinjina, narezana na kocke, z zelenjavo | visok pekač s pokrovom               | po receptu  | 2                  | Skupna teža          | Meso položite na dno posode in ga prekrijte z zelenjavo. Mesa prej ne popecite  |
| 12      | <b>Riba</b> , cela               | pripravljena za peko, začinjena                       | pekač s pokrovom                     | Prekrijte dno pekača                                      | 2                  | Teža ribe            | -   |
| 13      | <b>Piščanec</b> , nenadevan      | pripravljen za peko, začinjen                         | pekač s steklenim pokrovom           | ne  | 2                  | Teža piščanca        | položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor  |
| 14      | <b>Kosi piščanca</b>             | pripravljene za peko, začinjene                       | pekač s pokrovom                     | Prekrijte dno pekača                                      | 2                  | Teža najtežjega kosa | -   |
| 15      | <b>Puranja prsa</b>              | v kosu, začinjena                                     | pekač s steklenim pokrovom           | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža puranjih prs    | -   |
| 16      | <b>Raca</b> , nenadevana         | pripravljena za peko, začinjena                       | pekač brez pokrova                   | ne  | 2                  | Teža race            | -   |

| Program | Živilo  | Posoda  | Dodajanje tekočine         | Višina vstavljanja  | Nastavljenost teža | Opombe                    |  |
|---------|---|---|----------------------------|---|--------------------|---------------------------|--|
| 17      | <b>Gos</b> , nenadevana                       | pripravljena za peko, začinjena                 | pekač brez pokrova         | ne  | 2                  | Teža gosi                 | -  |
| 18      | <b>Dušena goveja pečenka</b>                  | npr. bržola, pleče, kepa ali marinirana pečenka | pekač s pokrovom           | Meso skoraj v celoti prekrijte s tekočino                 | 2                  | Teža mesa                 | Mesa prej ne popecite  |
| 19      | <b>Rostbif</b> , srednje pečen                | pripravljen za peko, začinjen                   | pekač brez pokrova         | ne  | 2                  | Teža mesa                 | Mesa prej ne popecite, položite ga v posodo z mastno stranjo navzgor |
| 20      | <b>Goveje rolade</b>                          | polnjene z zelenjavo ali mesom                  | pekač s pokrovom           | Rolade skoraj v celoti pokrijte, npr. z juho ali vodo     | 2                  | Teža vseh polnjenih rolad | Mesa prej ne popecite  |
| 21      | <b>Sesekljana pečenka</b> , sveža             | Mleta govedina, svinjina ali jagnjetina         | pekač s pokrovom           | ne  | 2                  | Teža pečenke              | Mesa prej ne popecite  |
| 22      | <b>Jagnječje stegno</b> , srednje pečeno      | brez kosti, začinjeno                           | pekač s pokrovom           | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | Mesa prej ne popecite  |
| 23      | <b>Jagnječje stegno</b> , dobro prepečeno     | brez kosti, začinjeno                           | pekač s pokrovom           | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | Mesa prej ne popecite  |
| 24      | <b>Telečja pečenka</b> , pre-raščena z mastjo | npr. hrbet ali bok                              | pekač s pokrovom           | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | Mesa prej ne popecite  |
| 25      | <b>Telečja pečenka</b> , nemastna             | npr. križ ali oreh                              | pekač s pokrovom           | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | Mesa prej ne popecite  |
| 26      | <b>Srnino stegno</b>                          | brez kosti, posoljeno                           | pekač s pokrovom           | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | -  |
| 27      | <b>Kunec</b> , cel                            | pripravljen za peko, znotraj začinjen           | pekač s steklenim pokrovom | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | -  |
| 28      | <b>Pečen svinjski vrat</b>                    | brez kosti, začinjen                            | pekač s steklenim pokrovom | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | Mesa prej ne popecite  |
| 29      | <b>Svinjska pečenka</b> , s skorjo            | npr. pleče, začinjeno in z zarezano kožo        | pekač s steklenim pokrovom | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | položite ga v posodo z mastno stranjo navzgor, kožo dobro posolite   |
| 30      | <b>Svinjski file</b>                          | začinjen  | pekač s steklenim pokrovom | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave | 2                  | Teža mesa                 | Mesa prej ne popecite  |

## Nastavitev programa

Aparat izbere optimalni način gretja in nastavitev časa in temperature. Nastaviti morate samo težo.



Težo lahko nastavite samo znotraj predvidenega razpona.

1. Izbirno stikalo nastavite na programe .
2. S tipko + ali – nastavite želeni program.
3. S temperaturnim regulatorjem nastavite težo jedi. Program se zažene po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.

Ko je program končan, se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku je trajanje na ničli.

Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

## Trajanje programa

Lahko poiščete trajanje programa, ki ste ga nastavili. Pred zagonom pritisnite tipko , da je na prikazovalniku označen simbol za trajanje. Ponovno pritisnite tipko , da se spet prikaže program oz. teža.

Prednastavljenega trajanja programa ne morete spreminjati.


## Naknadna peka

Takoj ko je program končan in zvočni signal utihne, lahko s tipko + nastavite čas trajanja. Aparat greje dalje z nastavitvami programa.

**Opomba:** Naknadno peko lahko ponovite, kolikorkrat želite.

Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

## Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih programih lahko pomaknete čas konca priprave nazaj. Pred zagonom pritisnite tipko , da je na prikazovalniku označen simbol za čas konca. S tipko + čas konca priprave zamaknete na pozneje.

Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

## Spremembe in prekinitve

Po zagonu ni več mogoče spreminjati številke programa in teže.

Čas konca lahko spreminjate, dokler je aparat v stanju pripravljenosti.

Če želite prekiniti program, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

## Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

**Opomba:** Pri pripravi živil lahko v notranjosti aparata nastane veliko vodne pare.

Aparat je zelo energetsko učinkovit, kar pomeni, da med delovanjem oddaja zelo malo toplote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratcih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc.

## Splošna navodila

### Priporočene nastavitvene vrednosti

V preglednici so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. Zaradi tega so navedena nastavitvena območja. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

**Opomba:** Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa priprave. Jedi bi bile pečene le zunaj, znotraj pa bi ostale surove.

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 podobnih jedeh v preglednici. Dodatne informacije najdete v namigih za nastavitvenimi preglednicami.

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

## Način gretja Blag vroč zrak

Blag vroč zrak je napreden način 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 gretja. Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate.

Jedi vstavite v hladno, prazno pečico. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

Način gretja Blag vroč zrak se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.

## Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja:

- visoko pecivo oz. model na rešetki: raven 2
- nizko pecivo oz. raven pekač: raven 3

## Peka na več ravneh

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

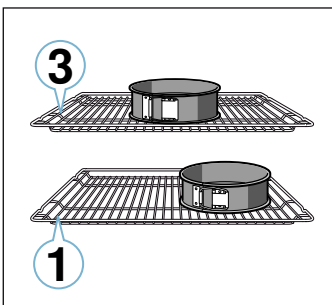
Peka na dveh ravneh:

- 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

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 odstotkov energije. V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.



## Pribor

Uporabite samo originalni pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti pečice in načinom delovanja.

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

→ "Pribor" na strani 10

## Papir za peko

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

## Kolači in pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

## Modeli za peko

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

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

Če želite uporabiti silikonski model, upoštevajte navodila in recepte proizvajalca. Silikonski modeli so pogosto manjši od navadnih. Količine in podatki v receptu se lahko razlikujejo.

## 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.

## Kruh in žemljice











### Pozor!

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

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













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

### Kolači v modelih

| Jed  | Pribor/posoda                       | Višina vstavljanja | Način gretja  | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--|-------------------------------------|--------------------|---|------------------|-----------------|
| Kolač iz umešanega testa, preprost             | Okrogel/štirikoten model            | 2                  |  | 140-150          | 75-85           |
| Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 ravni    | Okrogel/štirikoten model            | 3+1                |  | 140-150          | 70-85           |
| Kolač iz umešanega testa, fini                 | Okrogel/štirikoten model            | 2                  |  | 150-170          | 60-80           |
| 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          | 55-80           |
| Pita   | Model za pito                       | 1                  |  | 200-240          | 25-50           |
| Kolač iz kvašenega testa                       | Model z odstranljivim robom Ø 28 cm | 2                  |  | 150-160          | 25-35           |
| Šarkelj  | Model za šarkelj                    | 2                  |  | 150-170          | 50-70           |
| Biskvitna torta, 3 jajca                       | Model z odstranljivim robom Ø 26 cm | 2                  |  | 160-170          | 30-35           |
| Biskvitna torta, 6 jajc                        | Model z odstranljivim robom Ø 28 cm | 2                  |  | 150-160*         | 30-40           |

\* predgretje

### Kolač na pekaču

| Jed  | Pribor/posoda                    | Višina vstavljanja | Način gretja  | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--|----------------------------------|--------------------|---|------------------|-----------------|
| Kolač iz umešanega testa z nadevom                 | Plitvi pekač                     | 3                  |    | 160-180          | 20-45           |
| Kolač iz umešanega testa, 2 ravni                  | Univerzalni pekač + plitvi pekač | 3+1                |    | 140-160          | 30-55           |
| Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom             | Plitvi pekač                     | 2                  |    | 170-190          | 30-45           |
| Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom, 2 ravni    | Univerzalni pekač + plitvi pekač | 3+1                |   | 160-170          | 35-45           |
| Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom            | Univerzalni pekač                | 2                  |  | 160-180          | 55-95           |
| Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom           | Plitvi pekač                     | 3                  |  | 160-180          | 15-20           |
| Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom, 2 ravni  | Univerzalni pekač + plitvi pekač | 3+1                |  | 150-170          | 20-30           |
| Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom          | Univerzalni pekač                | 3                  |  | 180-200          | 30-55           |
| Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom, 2 ravni | Univerzalni pekač + plitvi pekač | 3+1                |  | 150-170          | 45-65           |
| Kvašena pletenica, kvašen venec                    | Plitvi pekač                     | 2                  |  | 160-170          | 35-40           |
| Biskvitna rolada                                   | Plitvi pekač                     | 3                  |  | 180-200*         | 10-15           |
| Zavitek, sladek                                    | Univerzalni pekač                | 2                  |  | 190-200          | 45-60           |
| Zavitek, zamrznjen                                 | Univerzalni pekač                | 3                  |  | 200-220*         | 35-45           |

\* predgretje

### Drobno pecivo

| Jed                                       | Pribor/posoda                     | Višina vstavljanja | Način gretja  | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|---|-----------------------------------|--------------------|---|------------------|-----------------|
| Mafini                                    | Pekač za mafine                   | 2                  |  | 170-190          | 20-40           |
| Mafini, 2 ravni                           | Pekači za mafine                  | 3+1                |  | 160-170*         | 20-45           |
| Drobno pecivo iz kvašenega testa          | Plitvi pekač                      | 3                  |  | 150-170          | 20-30           |
| Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 ravni | Univerzalni pekač + plitvi pekač  | 3+1                |  | 150-170          | 25-40           |
| Pecivo iz listnatega testa                | Plitvi pekač                      | 3                  |  | 170-190*         | 20-35           |
| Pecivo iz listnatega testa, 2 ravni       | Univerzalni pekač + plitvi pekač  | 3+1                |  | 170-190*         | 25-45           |
| Pecivo iz listnatega testa, 3 ravni       | Plitvi pekači + univerzalni pekač | 5+3+1              |  | 170-190*         | 25-45           |
| Pecivo iz kuhanega testa                  | Plitvi pekač                      | 3                  |  | 190-210          | 35-50           |
| Pecivo iz kuhanega testa, 2 ravni         | Univerzalni pekač + plitvi pekač  | 3+1                |  | 190-210          | 35-45           |

\* predgretje

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



**Piškoti**

| Jed                      | Pribor/posoda                     | Višina vstavljanja | Način grejta | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Brizgano pecivo          | Plitvi pekač                      | 3                  | ☐            | 140-150**        | 25-40           |
| Brizgano pecivo, 2 ravni | Univerzalni pekač + plitvi pekač  | 3+1                | ☉            | 140-150**        | 25-35           |
| Brizgano pecivo, 3 ravni | Plitvi pekači + univerzalni pekač | 5+3+1              | ☉            | 130-140**        | 40-55           |
| Piškoti                  | Plitvi pekač                      | 3                  | ☐            | 140-160          | 15-25           |
| Piškoti, 2 ravni         | Univerzalni pekač + plitvi pekač  | 3+1                | ☉            | 140-160          | 15-25           |
| Piškoti, 3 ravni         | Plitvi pekači + univerzalni pekač | 5+3+1              | ☉            | 140-160          | 15-25           |
| Španski vetrci           | Plitvi pekač                      | 3                  | ☉            | 80-90*           | 120-150         |
| Španski vetrci, 2 ravni  | Univerzalni pekač + plitvi pekač  | 3+1                | ☉            | 90-100*          | 100-150         |
| Makroni                  | Plitvi pekač                      | 3                  | ☉            | 90-110           | 20-30           |
| Makroni, 2 ravni         | Univerzalni pekač + plitvi pekač  | 3+1                | ☉            | 90-110           | 20-35           |
| Makroni, 3 ravni         | Plitvi pekači + univerzalni pekač | 5+3+1              | ☉            | 90-110           | 30-40           |

\* predgretje

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

**Kruh in žemljice**

| Jed  | Pribor/posoda                                 | Višina vstavljanja | Način grejta | Korak | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--|---|--------------------|--------------|-------|------------------|-----------------|
| Kruh, 750 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)  | Univerzalni pekač ali globok štirikotni model | 2                  | ☉            | -     | 200-220          | 20-40           |
| Kruh, 1000 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela) | Univerzalni pekač ali globok štirikotni model | 2                  | ☉            | -     | 200-220          | 35-50           |
| Kruh, 1500 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela) | Univerzalni pekač ali globok štirikotni model | 2                  | ☉            | -     | 200-220          | 40-60           |
| Nekvašen kruh  | Univerzalni pekač                             | 3                  | ☉            | -     | 240-250          | 20-25           |
| Sladke žemlje, sveže   | Plitvi pekač                                  | 3                  | ☐            | -     | 150-160*         | 25-35           |
| Žemlje, sladke, sveže, 2 ravni                               | Univerzalni pekač + plitvi pekač              | 3+1                | ☉            | -     | 150-170*         | 15-25           |
| Žemlje, sveže  | Plitvi pekač                                  | 3                  | ☐            | -     | 180-200          | 20-30           |
| Gratiniran popečen toast, 4 kosi                             | Rešetka                                       | 3                  | ☐            | -     | 200-220          | 15-20           |
| Gratiniran popečen toast, 12 kosov                           | Rešetka                                       | 3                  | ☐            | -     | 220-240          | 15-25           |

\* predgretje

**Pica, kiš in pikantni kolač**

| Jed                                    | Pribor/posoda                       | Višina vstavljanja | Način grejta | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--|-------------------------------------|--------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Pica, sveža                            | Plitvi pekač                        | 3                  | ☉            | 190-210          | 20-30           |
| Pica, sveža, 2 ravni                   | Univerzalni pekač + plitvi pekač    | 3+1                | ☉            | 180-200          | 30-40           |
| Sveža pica, tanko testo                | Pekač za pico                       | 2                  | ☉            | 250-270*         | 8-13            |
| Pica, ohlajena                         | Rešetka                             | 3                  | ☉            | 190-210          | 10-15           |
| Pica, zamrznjena, tanko testo, 1 kos   | Rešetka                             | 2                  | ☉            | 190-210          | 15-20           |
| Pica, zamrznjena, tanko testo, 2 kosa  | Univerzalni pekač + rešetka         | 3+1                | ☉            | 190-210          | 20-25           |
| Pica, zamrznjena, debelo testo, 1 kos  | Rešetka                             | 3                  | ☉            | 180-200          | 20-25           |
| Pica, zamrznjena, debelo testo, 2 kosa | Univerzalni pekač + rešetka         | 3+1                | ☉            | 190-210          | 25-30           |
| Mini pice                              | Univerzalni pekač                   | 3                  | ☉            | 180-200          | 15-20           |
| Pikantni kolač v modelu                | Model z odstranljivim robom Ø 28 cm | 2                  | ☉            | 170-190          | 50-60           |
| Francoska pita                         | Model za pito, črn pekač            | 2                  | ☉            | 190-210          | 25-35           |
| Pirožki                                | Model za narastke                   | 2                  | ☉            | 170-190          | 65-75           |
| Empanada                               | Univerzalni pekač                   | 2                  | ☐            | 180-200          | 35-50           |
| Burek                                  | Univerzalni pekač                   | 1                  | ☐            | 180-200          | 40-50           |

\* predgrevanje

## Namigi za peko

|   |   |
|---|---|
| Ugotoviti želite, ali je pecivo pečeno.   | Na najvišjem delu v pecivo zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je pecivo pečeno.  |
| Pecivo se sesede.   | Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite za 10 °C nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedena v receptu.   |
| Pecivo je na sredini naraslo, ob robovih je nizko.                              | Namastite le dno tortnega modela. Po peki pecivo previdno ločite z nožem.   |
| Sadni sok teče čez rob.   | Naslednjič uporabite univerzalni pekač.   |
| Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.  | Okoli vsakega kosa mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.  |
| Pecivo je presuho.  | Nastavite za 10 °C višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.  |
| Pecivo je povsod presvetlo.   | Če sta višina vstavljanja in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.   |
| Pecivo je zgoraj presvetlo, spodaj pa pretemno.                                 | Naslednjič pecite na eni ravni višje.   |
| Pecivo je zgoraj pretemno, spodaj pa presvetlo.                                 | Naslednjič pecite na eni ravni nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.   |
| Pecivo v modelu ali na pekaču je zadaj pretemno.                                | Pekača ne postavite neposredno ob zadnjo steno, ampak na sredino pribora.   |
| Pecivo je povsod pretemno.  | Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.   |
| Pecivo je neenakomerno porjavelo.   | Izberite nekoliko nižjo temperaturo.<br>Tudi prevelik papir za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.<br>Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtinami zadnje stene notranjosti pečice.<br>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 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 pecivu s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.  |
| Peciva ne morete stresti iz modela.   | 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 pecivo in model večkrat pokrijte z mokro, hladno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.  |

## Narastki in gratinirane jedi

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

Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka.

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

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

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

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 odstotkov energije. V notranjost pečice naložite modele enega poleg drugega.

| Jed   | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|---|-------------------|--------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Narastek, pikanten, kuhane sestavine                      | Model za narastke | 2                  |              | 200-220          | 30-60           |
| Narastek, sladek  | Model za narastke | 2                  |              | 170-190          | 40-60           |
| Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok          | Model za narastke | 2                  |              | 150-170          | 60-80           |
| Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok, 2 ravni | Model za narastke | 3+1                |              | 150-160          | 65-80           |

## Perutnina, meso in ribe

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo perutnine, mesa in rib. V nastavitvenih preglednicah najdete optimalne nastavitve za nekatere jedi.

### Peka na rešetki

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

Univerzalni pekač skupaj z naloženo rešetko potisnite na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno položena na univerzalni pekač. → *"Pribor" na strani 10*

Glede na velikost in vrsto pečenke v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litra vode. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja med pripravo. Iz prestreženega soka lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost pečice pa ostane čistejša.

### Peka v posodi

#### **Opozorilo – Nevarnost poškodbe zaradi razbitega stekla!**

Vročo stekleno posodo odložite na suh podstavek. Če je podstavek moker ali hladen, lahko steklo počí.

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

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

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

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Perutnina, meso in ribe se pečejo počasneje in manj porjavijo. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

#### **Odkrita posoda**

Za pripravo perutnine, mesa in rib uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

#### **Pokrita posoda**

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

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

### Peka na žaru

Med peko na žaru naj bodo vrata aparata zaprta. Nikdar ne pecite na žaru pri odprtih vratih.

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Vsaj eno raven pod rešetko vstavite še univerzalni pekač, tako da je poševni rob obrnjen proti vratom aparata. Maščoba, ki kaplja med peko se bo nabrala v pekaču.

Uporabite kar se da enake kose mesa, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko.

Kose obračajte s kleščami za žar. Če boste v meso zapičili vilice, bo sok iztekel in meso bo suho.

Meso solite šele po pečenju na žaru. Sol meso izsuši.

### Opombe

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

### Termometer za peko

Glede na opremo vašega aparata vam je na voljo termometer za peko. S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Tam najdete informacije o vstavljanju termometra za peko, možnih načinih gretja in še več.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje nenadevane, za peko pripravljene perutnine, mesa ali rib iz hladilnika v hladno notranjost pečice.

V preglednici najdete podatke za perutnino, meso in ribe, skupaj s predlagano težo. Če želite pripraviti težko perutnino, meso ali ribe, vsekakor uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se pri določanju časa priprave ravnajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bodo približno enako veliki.

Čim večji je kos perutnine, mesa ali ribe, tem nižja naj bo temperatura, čas priprave pa daljši.

Perutnino, meso ali ribe obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

### Perutnina

Pri raci ali gosi zarezite kožo pod perutničkami. Tako maščoba lahko odteka.

Pri račjih prsih zarezite kožo. Račjih prsi ne obračajte.

K perutnini v posodi dolijte nekaj tekočine. Dno posode naj bo prekrito do višine pribl. 1–2 cm.

Ko obračate perutnino, pazite, da so najprej spodaj prsa oz. stran s kožo.

Perutnina bo še posebej hrustljivo zapečena, če jo proti koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

### Meso

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

Pri peki pustega mesa dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito do pribl. ½ cm visoko.

Kožo navzkriž zarezite. 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 bolje porazdeli. Po potrebi zavijte pečenko v aluminijasto folijo. V navedeno trajanje priprave ni vključen priporočeni čas počitka.

### Perutnina

| Jed  | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--|-------------------|--------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Piščanec, 1,3 kg                           | Odkrita posoda    | 2                  |              | 200-220          | 60-70           |
| Manjši kosi piščanca, po 250 g             | Odkrita posoda    | 3                  |              | 220-230          | 30-35           |
| Piščancje palčke, medaljoni, zamrznjeni    | Univerzalni pekač | 3                  |              | 190-210          | 20-25           |
| Raca, 2 kg                                 | Odkrita posoda    | 2                  |              | 180-200          | 90-110          |
| Račja prsa, srednje pečena, po 300 g       | Odkrita posoda    | 3                  | <br>         | 210-230          | 35-40           |
| Gos, 3 kg                                  | Odkrita posoda    | 2                  |              | 140              | 130-140         |
|  |                   |                    |              | 160              | 50-60           |
| Gosja bedra, po 350 g                      | Pokrita posoda    | 2                  |              | 150-160          | 80-90           |
|  |                   |                    |              | 230-240          | 30-40           |
| Mladi puran, 2,5 kg                        | Odkrita posoda    | 2                  |              | 180-200          | 75-90           |
| Puranje prsi, brez kosti, 1 kg             | Pokrita posoda    | 2                  |              | 240-260          | 80-100          |
| Zgornji del puranjih beder, s kostmi, 1 kg | Odkrita posoda    | 2                  |              | 180-200          | 80-100          |

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

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.

Meso naj bo najmanj 3 cm odmaknjeno od pokrova. Meso lahko nabrekne.

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.

### Riba

Cele ribe ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v "plavalnem položaju", s hrbtno plavutjo navzgor. Da ostane v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite narezan krompirj ali ognjevarno posodico.

Riba je pripravljena, ko z lahkoto odstranite hrbtno plavut.

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

**Meso**

| Jed   | Pribor/posoda               | Višina vstavljanja | Način gretja | Korak | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|---|-----------------------------|--------------------|--------------|-------|------------------|-----------------|
| Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg  | Odkrita posoda              | 2                  |              | -     | 160-170          | 150-160         |
| Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg           | Odkrita posoda              | 2                  |              | 1     | 130-140          | 135-145         |
|   |                             |                    |              | 2     | 190-200          | 25-30           |
| Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg                    | Pokrita posoda              | 2                  |              | -     | 190-200          | 100-110***      |
| Svinjski zrezki, debelina 2 cm                      | Rešetka                     | 4                  |              | -     | 3                | 20-25**         |
| Goveji file, srednje pečen, 1 kg                    | Rešetka + univerzalni pekač | 3                  |              | -     | 210-220****      | 40-50**         |
| Goveja dušena pečenka, 1,5 kg                       | Pokrita posoda              | 2                  |              | -     | 200-220          | 130-150*****    |
| Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg                      | Rešetka + univerzalni pekač | 3                  |              | -     | 200-220****      | 60-70           |
| Hamburger, debelina 3-4 cm                          | Rešetka                     | 4                  |              | -     | 3****            | 25-30           |
| Telečja pečenka, 1,5 kg                             | Odkrita posoda              | 2                  |              | -     | 160-180          | 140-160         |
| Telečja krača, 1,5 kg                               | Pokrita posoda              | 2                  |              | -     | 200-220          | 125-140         |
| Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg | Odkrita posoda              | 2                  |              | -     | 170-190          | 70-80***        |
| Jagnječji hrbet s kostmi, srednje pečen, 1,5 kg     | Odkrita posoda              | 2                  |              | -     | 180-190          | 45-55***        |
| Klobase za žar                                      | Rešetka                     | 3                  |              | -     | 3                | 15-20           |
| Pečenka iz mletega mesa, 1 kg                       | Odkrita posoda              | 2                  |              | -     | 170-180          | 70-80           |

\* predgrevanje

\*\* Univerzalni pekač vstavite na višino 2

\*\*\* brez obračanja

\*\*\*\* Obrnite po 1/2-2/3 časa priprave

\*\*\*\*\* Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino

**Riba**

| Jed   | Pribor/posoda  | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|---|----------------|--------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Riba na žaru, cela, 300 g, npr. postrv                | Rešetka        | 2                  |              | 160-180          | 20-30***        |
| Riba na žaru, cela, 1,5 kg, npr. losos                | Rešetka        | 2                  |              | 170-190          | 30-40***        |
| Ribji file ali kotlet, pečen na žaru, debelina 2-3 cm | Rešetka        | 4                  |              | 3                | 12-22**         |
| Ribji file, dušen, naraven, debelina 2-3 cm           | Pokrita posoda | 2                  |              | 170-190          | 35-45           |
| Riba, dušena, cela, 300 g, npr. postrv                | Pokrita posoda | 2                  |              | 170-190          | 40-50           |
| Riba, dušena, cela, 1,5 kg, npr. losos                | Pokrita posoda | 2                  |              | 180-200          | 55-65           |

\* predgrevanje

\*\* Univerzalni pekač vstavite na višino 2

\*\* Univerzalni pekač vstavite pod rešetko

**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 zabadajte. Uporabite klešče za žar.   |

## Zelenjava in priloge

Tu najdete podatke za pripravo zelenjave na žaru, krompirja in globoko zamrznjenih izdelkov iz krompirja.

Držite se navedb v preglednici.

| Jed  | Pribor/posoda                    | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--|----------------------------------|--------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Zelenjava na žaru  | Univerzalni pekač                | 5                  |              | 3                | 10-15           |
| Pečen krompir, prepolovljen  | Univerzalni pekač                | 3                  |              | 160-180          | 45-60           |
| Izdelki iz krompirja, zamrznjeni, npr. ocvrt krompirček, ocvrtki, krompirjevi žepki, krompirjevi polpeti | Univerzalni pekač                | 3                  |              | 200-220          | 25-35           |
| Ocvrt krompirček, 2 ravni  | Univerzalni pekač + plitvi pekač | 3+1                |              | 190-210          | 30-40           |

## Sladice

Z aparatom lahko sami pripravite sufleje in jogurt.

### Sufleji

Sufleje lahko pripravite tudi v vodni kopeli v univerzalnem pekaču. V ta namen vstavite univerzalni pekač na raven 2.

### Jogurt

Iz pečice vzemite pribor in ogrodje. Notranjost pečice mora biti prazna.

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

| Jed                                     | Pribor/posoda                  | Višina vstavljanja     | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|---|--------------------------------|------------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Jogurt                                  | Modelčki za oblikovanje porcij | Dno notranjosti pečice |              | 40-45            | 8-9h            |
| Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij | Modelčki za oblikovanje porcij | 2                      |              | 160-180          | 35-45           |

## Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem v izdelkih iz žit in krompirja, pripravljenih pri visoki temperaturi, 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 zlatorumeno in ne pretemno.</li> <li>■ Veliki in debeli kosi jedi vsebujejo manj akrilamida.</li> </ul> |
| Peka                      | <p>Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C.<br/>Z vročim zrakom maks. 180 °C.</p>  |
| Piškoti                   | <p>Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C.<br/>Z vročim zrakom maks. 170 °C.<br/>Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.</p>  |
| Pečen krompirček v pečici | Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400-600 g krompirja, da se ne izsuši in da postane hrustljiv.   |

## Počasna peka

Počasna peka pomeni počasno pripravo hrane pri nizki temperaturi. Zato jo včasih imenujemo tudi nizkotemperaturna peka.

Počasna peka je idealna za fine kose mesa (npr.: za mehke dele govedine, teletine, svinjine, jagnjetine ali perutnine), ki jih je treba peči toliko časa, da ostanejo še nekoliko rožnate. 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. Vrata aparata naj bodo zaprta, da se ohrani enakomerna temperatura.

Uporabljajte samo sveže in higiensko neoporečno 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 odtajane mesa.

Meso lahko po koncu počasne peke takoj narezete. Čas mirovanja ni potreben. Zaradi posebnega načina priprave je meso rožnate barve, pri čemer pa ni surovo ali premalo pečeno.

Temperatura in trajanje počasne peke sta odvisna od velikosti, debeline in kakovosti mesa. Zato so navedena območja nastavitve.

**Opomba:** Zakasnitev vklopa s časom konca priprave pri počasni peki ni mogoča.

### Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na raven 2.

Dodatne informacije najdete v namigih za počasno peko za nastavitveno preglednico.

Aparat zaženite le, ko je notranjost pečice popolnoma ohlajena. Notranjost pečice in posoda naj se pribl. 15 minut dobro segrevata.

Na kuhališču pri zelo visoki temperaturi dovolj dolgo močno popecite meso na vseh straneh, tudi na koncih. Meso nato takoj položite na predogreto posodo. Posodo z mesom ponovno vstavite v pečico ter ga počasi pecite.

| Jed  | Pribor/posoda | Višina vstavljanja | Način gretja | Trajanje peke v min. | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--|---------------|--------------------|--------------|----------------------|------------------|-----------------|
| Račja prsa, po 300 g   | Odprta posoda | 2                  |              | 6-8                  | 95*              | 60-70           |
| File piščančjih prsi, po 200 g, prepečen                       | Odprta posoda | 2                  |              | 4                    | 120*             | 70-80           |
| Puranje prsi, brez kosti, debelina 6,5-8,5 cm, 1 kg, prepečene | Odprta posoda | 2                  |              | 6-8                  | 120*             | 140-180         |
| Svinjska pljučna pečenka, debelina 5-6 cm, 1,5 kg              | Odprta posoda | 2                  |              | 6-8                  | 85*              | 150-210         |
| Svinjski file, cel   | Odprta posoda | 2                  |              | 4-6                  | 85*              | 75-100          |
| Goveji bočnik, debelina 6-7 cm, 1,5 kg, prepečen               | Odprta posoda | 2                  |              | 6-8                  | 100*             | 160-220         |
| Goveji file, debelina 4-6 cm, 1 kg                             | Odprta posoda | 2                  |              | 6-8                  | 85*              | 90-150          |
| Rostbif, debelina 5-6 cm, 1,5 kg                               | Odprta posoda | 2                  |              | 6-8                  | 85*              | 120-180         |
| Goveji medaljoni/rumpsteak, debelina 4 cm                      | Odprta posoda | 2                  |              | 4                    | 80*              | 40-80           |
| Telečji oreh, debelina 7-10 cm, 1,5 kg                         | Odprta posoda | 2                  |              | 6-8                  | 85*              | 250-310         |
| Telečji file, cel  | Odprta posoda | 2                  |              | 4-6                  | 85*              | 100-160         |
| Telečji medaljoni, debelina 4 cm                               | Odprta posoda | 2                  |              | 4                    | 80*              | 50-70           |
| Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g                             | Odprta posoda | 2                  |              | 4                    | 85*              | 30-70           |
| Jagnječje stegno brez kosti, 1 kg, zvezano                     | Odprta posoda | 2                  |              | 6-8                  | 95*              | 150-210         |

\* 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

Z vročim zrakom lahko odlično sušite. Pri tem načinu konzerviranja se zaradi odvzema vode poveča koncentracija aromatičnih snovi.

Uporabljajte samo neoporečno sadje, zelenjavo in zelišča, ki jih je treba pred uporabo dobro oprati. Rešetko obložite s pergamentnim papirjem ali papirjem za peko. Sadje naj se 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 zgoraj. 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:

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

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite.

Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.

V preglednici 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. Zato so navedena območja nastavitvev.

Če želite sušiti druga živila, se ravnajte po podobnih živilih v preglednici.

| Sadje, zelenjava in zelišča                                       | Pribor      | Način gretja  | Temperatura v °C | Trajanje v urah |
|---|-------------|---|------------------|-----------------|
| Pečkato sadje (jabolčni obročki, debelina 3 mm, 200 g na rešetko) | 1–2 rešetki |  | 80               | 4-8             |
| Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane                        | 1–2 rešetki |  | 80               | 4-7             |
| Gobe v rezinah  | 1–2 rešetki |  | 80               | 5-8             |
| Zelišča, očiščena   | 1–2 rešetki |  | 60               | 2-5             |

## 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 vročino odporna, čista in nepoškodovane gumijasta tesnila. Prej preverite sponke in vzmeti.

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

Kozarci za vlaganje se med vkuhavanjem 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 ter napolnite kozarce za vlaganje do pribl. 2 cm pod robom.

Sadje: kozarce za vlaganje napolnite s sadjem in vročo raztopino sladkorja, s katere ste pobrali peno (pribl. 400 ml za litrski kozarec). Na liter vode:

- pribl. 250 g sladkorja za sladko sadje
- pribl. 500 g sladkorja za kislo sadje

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

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažno gumijasto tesnilo in pokrov. Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce postavite na univerzalni pekač, pri čemer se ne smejo dotikati. Na univerzalni pekač nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je navedeno v preglednici.

### Zaključek vkuhanja





Sadje: po določenem času se začnejo v kratkih razmikih dvigovati mehurčki. Takoj ko v vseh kozarcih nastajajo mehurčki, izklopite aparat. Po navedenem času naknadnega gretja vzemite kozarce iz pečice.

Zelenjava: po določenem času se začnejo v kratkih razmikih dvigovati mehurčki. Takoj ko v vseh kozarcih za vlaganje nastajajo mehurčki, znižajte temperaturo na 120 °C in pustite kozarce v zaprti pečici, da v njih še naprej nastajajo mehurčki. Po tem času izklopite aparat ter izkoristite preostalo toploto še za nekaj minut, kakor je navedeno v preglednici.

Po vkuhavanju vzemite 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 prepihom. Sponke odstranite šele, ko so kozarci hladni.

Časi, ki so navedeni v nastavitveni preglednici, so le okvirne vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave. Nanje lahko vplivajo: sobna temperatura, število kozarcev, količina, toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe veljajo za okrogle litrske kozarce. Preden spremenite temperaturo ali izklopite pečico, preverite, ali v kozarcih res nastajajo mehurčki. Postopek nastajanja mehurčkov se začne po pribl. 30–60 minutah.



| Jed                                  | Pribor/posoda                | Višina vstavljanja | Način gretja  | Korak | Temperatura v °C | Trajanje v min.       |
|--------------------------------------|------------------------------|--------------------|---|-------|------------------|-----------------------|
| Zelenjava, npr. korenje              | Kozarci za vlaganje, 1 liter | 1                  |  | 1.    | 160-170          | do mehurčkov: 30-40   |
|                                      |                              |                    |   | 2.    | 120              | po mehurčkih: 30-40   |
|                                      |                              |                    |   | 3.    | -                | Preostala toplota: 30 |
| Zelenjava, npr. kumarice             | Kozarci za vlaganje, 1 liter | 1                  |  | 1.    | 160-170          | do mehurčkov: 30-40   |
|                                      |                              |                    |   | 2.    | -                | Preostala toplota: 30 |
| Koščičasto sadje, npr. češnje, slive | Kozarci za vlaganje, 1 liter | 1                  |  | 1.    | 160-170          | do mehurčkov: 30-40   |
|                                      |                              |                    |   | 2.    | -                | Preostala toplota: 35 |
| Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode  | Kozarci za vlaganje, 1 liter | 1                  |  | 1.    | 160-170          | do mehurčkov: 30-40   |
|                                      |                              |                    |   | 2.    | -                | Preostala toplota: 25 |

## Vzhajanje testa

Testo bo vzhajalo veliko hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne bo izsušilo. Aparat zaženite le, ko je notranjost pečice popolnoma ohlajena.

Kvašeno testo naj vedno vzhaja dvakrat. Upoštevajte navodila v nastavitvenih razpredelnih za 1. in 2. vzhajanje (vzhajanje testa in vzhajanje oblikovanih kosov testa).

### Vzhajanje testa

Testo položite v skledo, odporno na vročino, in jo postavite na rešetko. Nastavite, kot je opisano v tabeli.

Med vzhajanjem ne odpirajte vrat, saj tako iz pečice uhaja vlaga. Testa ne pokrijte.


Med delovanjem nastaja kondenz in steklo vrat se zarosi. Po pripravi jedi obrišite notranjost pečice. Ostanke vodnega kamna raztopite s kisom in izperite s čisto vodo.

### Vzhajanje oblikovanih kosov testa

Postavite pecivo na višino vstavljanja, ki je navedena v preglednici.

Če želite predgreti pečico, naj oblikovani kosi testa vzhajajo na toplem mestu izven pečice.

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

| Jed                            | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja   | Korak | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--------------------------------|-------------------|--------------------|--|-------|------------------|-----------------|
| Kvašeno testo, lahko           | Skleda            | 2                  |  | 1.    | 35-40            | 25-30           |
|                                | Plitvi pekač      | 2                  |  | 2.    | 35-40            | 10-20           |
| Kvašeno testo, težko in mastno | Skleda            | 2                  |  | 1.    | 35-40            | 60-75           |
|                                | Ognjevarna posoda | 2                  |  | 2.    | 35-40            | 45-60           |

## Odtaljevanje

Za odtaljevanje globoko zamrznjenega sadja, zelenjave in peciva. Najbolje je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku. Ni primerno za kremo ali smetanove torte.

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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




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 pripravo enkrat do dvakrat obrnite ali premešajte. 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.

| Jed           | Pribor/posoda | Višina vstavljanja | Način gretja  | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|---------------|---------------|--------------------|---|------------------|-----------------|
| Kruh, splošno | Plitvi pekač  | 2                  |  | 50               | 40-70           |
| Kolač, sočen  | Plitvi pekač  | 2                  |  | 50               | 70-90           |
| Kolač, suh    | Plitvi 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:

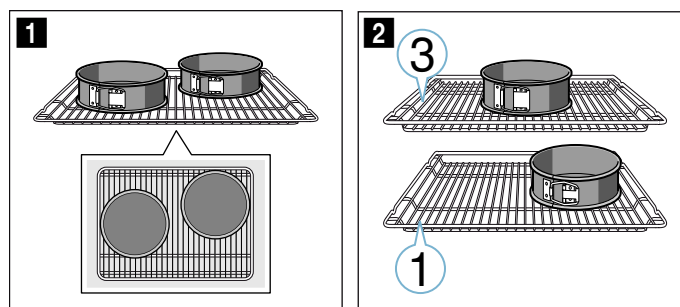
- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1
- Modeli na rešetki
- prva rešetka: višina 3
- druga rešetka: višina 1

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

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

Peka z dvema tortnima modeloma:

- Na eni ravni (slika **1**)
- Na dveh ravneh (slika **2**)



### 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.

### Peka na žaru

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

### Peka

| Jed                            | Pribor/posoda                       | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------|--------------|------------------|----------------|
| Brizgano pecivo                | Plitvi pekač                        | 3                  | ☐            | 140-150*         | 25-35          |
| Brizgano pecivo                | Plitvi pekač                        | 3                  | ⊗            | 140-150*         | 20-30          |
| Brizgano pecivo, 2 ravni       | Univerzalni pekač + plitvi pekač    | 3+1                | ⊗            | 140-150*         | 25-35          |
| Brizgano pecivo, 3 ravni       | Plitvi pekači + univerzalni pekač   | 5+3+1              | ⊗            | 130-140*         | 35-55          |
| Tortice                        | Plitvi pekač                        | 3                  | ☐            | 150*             | 25-35          |
| Tortice                        | Plitvi pekač                        | 3                  | ⊗            | 150*             | 20-30          |
| Tortice, 2 ravni               | Univerzalni pekač + plitvi pekač    | 3+1                | ⊗            | 140*             | 25-35          |
| Tortice, 3 ravni               | Plitvi pekači + univerzalni pekač   | 5+3+1              | ⊗            | 140*             | 25-35          |
| Vodni biskvit                  | Model z odstranljivim robom Ø 26 cm | 2                  | ☐            | 160-170**        | 25-35          |
| Vodni biskvit                  | Model z odstranljivim robom Ø 26 cm | 2                  | ⊗            | 160-170          | 30-35          |
| Vodni biskvit, 2 ravni         | 2 razstavljiva modela Ø 26 cm       | 3+1                | ⊗            | 150-160**        | 35-50          |
| Pokrita jabolčna pita          | 2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm  | 2                  | ☐            | 160-170          | 70-90          |
| Pokrita jabolčna pita          | 2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm  | 1                  | ☐            | 190-210          | 70-80          |
| Pokrita jabolčna pita, 2 ravni | 2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm  | 3+1                | ⊗            | 160-180          | 70-90          |

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

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

### Peka na žaru

| Jed                        | Pribor  | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|----------------------------|---------|--------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Opečen toast               | Rešetka | 5                  | ☐            | 3                | 5-6*            |
| Goveji hamburger, 12 kosov | Rešetka | 4                  | ☐            | 3                | 25-30**         |

\* ne predgrejajte

\*\* 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)**



9001312851

981120