



BOSCH

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



Vgradna pečica

HRG6753.2

[sl] Navodila za uporabo

Vgradna pečica

Vsebina

 Namenska uporaba	4	 Para	18
 Pomembni varnostni napotki	5	Zvoki	18
Splošno	5	Peka v sopari – priprava jedi s pomočjo pare	18
Para	5	Pogrevanje	19
Halogenska žarnica	6	Funkcija vzhajanja testa	19
Funkcija čiščenja	6	Polnjenje posode za vodo	19
 Vzroki poškodb	7	Po vsakem delovanju s paro	20
Splošno	7		
Para	7		
 Varstvo okolja	8	 Varovalo za otroke	21
Varčevanje z energijo	8	Aktiviranje in deaktiviranje	21
Okolju prijazno odstranjevanje	8		
 Spoznejte svoj aparat	9	 Osnovne nastavitev	22
Upravljalno polje	9	Spreminjanje osnovnih nastavitev	22
Upravljalni elementi	9	Seznam osnovnih nastavitev	22
Zaslon	10	Izpad električnega toka	22
Načini delovanja	10	Spreminjanje časa	22
Načini gretja	10		
Dodatne informacije	11	 Nastavitev za sabat	23
Funkcije notranjega prostora	11	Zagon nastavitev za sabat	23
Posoda za vodo	12		
 Pribor	12	 Čistilna sredstva	23
Priložen pribor	12	Primerna čistilna sredstva	23
Vstavljanje pribora	12	Čiščenje aparata	24
Dodatni pribor	13		
 Pred prvo uporabo	14	 Funkcija čiščenja	24
Pred prvo uporabo	14	Odstranjevanje vodnega kamna	24
Prvi zagon	14	Piroliza	25
Čiščenje notranjosti pečice in pribora	14		
 Upravljanje aparata	15	 Ogrodje	27
Vklop in izklop aparata	15	Montaža in demontaža ogrodja	27
Vklop delovanja	15		
Nastavitev načina delovanja	15	 Vratca aparata	27
Nastavitev načina gretja in temperature	15	Demontaža in montaža vratc aparata	27
Hitro segrevanje	16	Demontaža pokrova vratc	28
 Časovne funkcije	16	Demontaža in montaža stekel vratc	28
Nastavitev trajanja	16		
Nastavitev konca	17	 Kaj storiti ob motnjah?	30
Nastavitev alarme	18	Samostojno odpravljanje motenj	30
		Maksimalno trajanje delovanja	31
		Menjava žarnice na stropu pečice	32
		Steklen pokrov	32
		 Servisna služba	32
		Številka E in številka FD	32
		 Jedi	33
		Napotki za nastavitev	33
		Izbira jedi	33
		Nastavitev jedi	33

	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	34
Silikonski modeli	34	
Pecivo in drobno pecivo.	34	
Kruh in žemljice	38	
Pice, kiš in pikantna peciva	40	
Narastki in sufleji	41	
Perutnina	42	
Meso	44	
Ribe	47	
Zelenjava in priloge	48	
Jogurt.	49	
Načini gretja Eco	49	
Akrilamid v živilih	51	
Počasna peka	51	
Sušenje	52	
Vkuhanje.	53	
Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa.	54	
Odmrzovanje	55	
Pogrevanje	55	
Hranjenje jedi topnih	56	
Testne jedi	56	

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



Namenska uporaba

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

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

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

Samo pooblaščeni 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 uporablajte izključno za pripravo hrane in pihače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporablajte 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.

Orok, 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 12

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.
- Ostanki 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 na 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 štreliti preko pribora.

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

- 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 posoda iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlap alkohola se lahko v vroči notranosti 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 opeklín!

- 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 notranosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vrtcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove. Nadenite si zaščitne rokavice.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nistrokovna 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 pooblaščeni servis.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

Para

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

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

Halogenska žarnica

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklina!

Luči v notranjosti pečice se močno segrejejo. Nevarnost opeklina 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!

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

⚠️ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

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

⚠️ 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 zamknjenim koncem delovanja.

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklina!

- 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 zunani 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.
- Vлага v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohištva poškodujejo.
Notranji prostor pustite, da se suši odprt samo, če je bilo med obratovanjem prisotno veliko vlage.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.
- 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.

Para

Pozor!

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

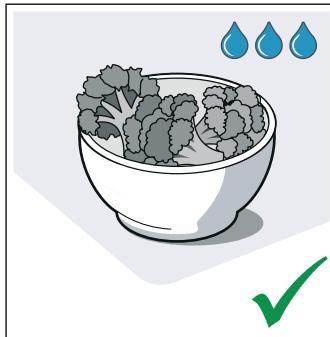
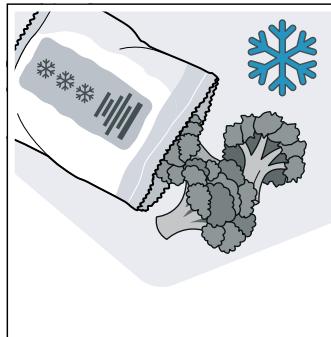


Varstvo okolja

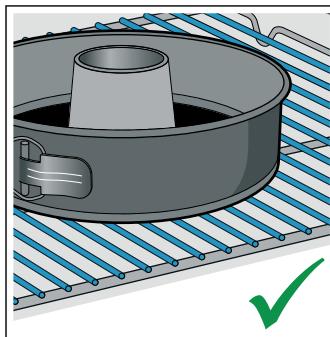
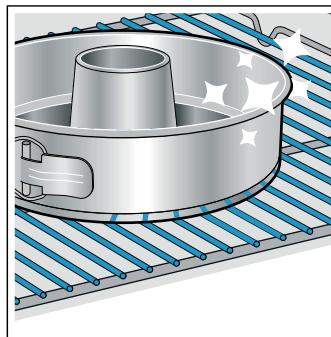
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več električne in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

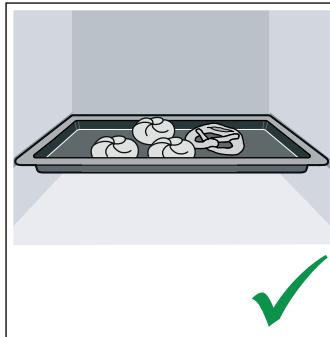
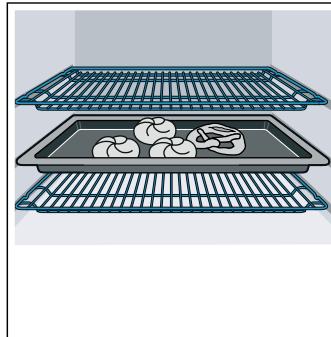
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



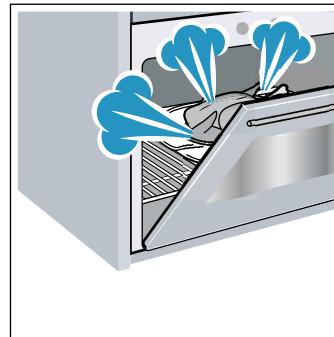
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



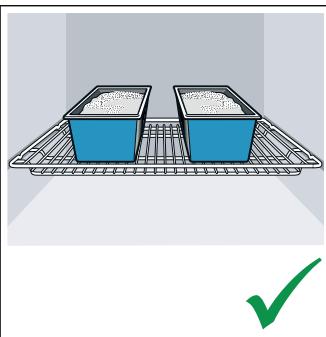
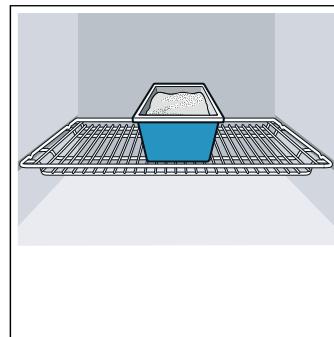
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



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



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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



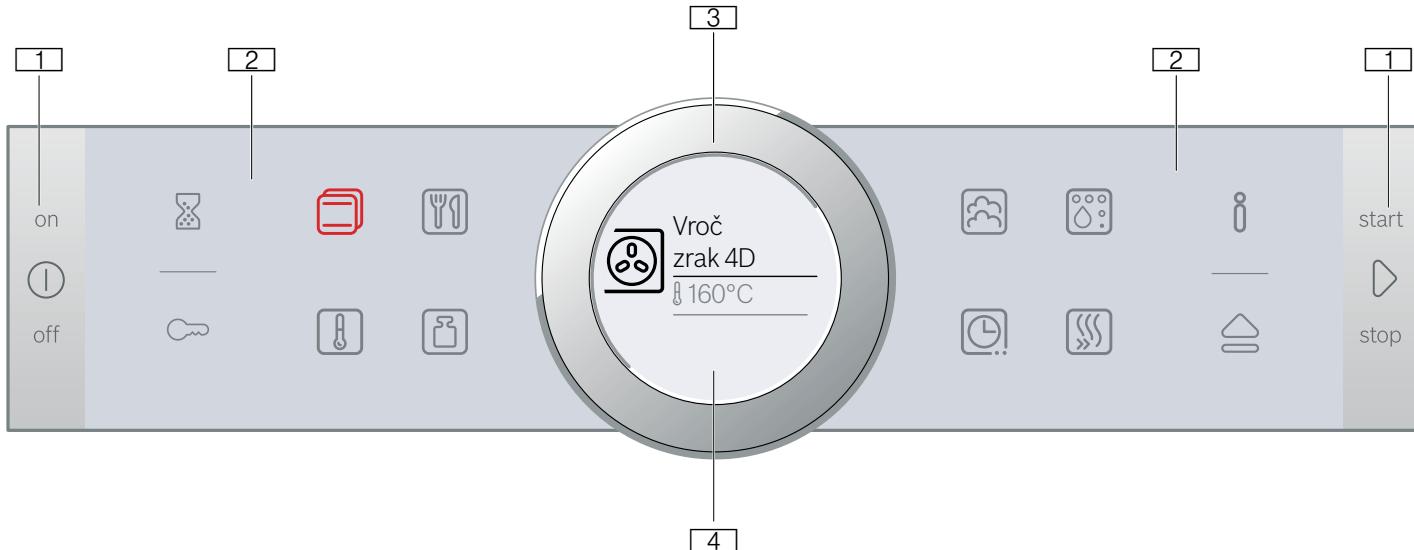
Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

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

Spoznejte svoj aparat

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

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



1 Tipke

Tipki levo in desno od vrtljivega izbirnega gumba na upravljalnem polju lahko pritisnete. Pritisnite tipko za aktivacijo.

Pri aparatih, ki nimajo sprednje plošče iz nerjavnega jekla, sta tudi ti dve tipki polji na dotik brez pritiska.

2 Polja na dotik

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

3 Upravljalni obroč

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

4 Pričakovalnik

Na pričakovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbiro ali pa opozorilna besedila.

Upravljalni elementi

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

Tipke in polja na dotik

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

Simbol	Pomen
Tipke	
①	on/off Vklap in izklap aparata
▷	start/stop Zagon in prekinitev ali preklic delovanja z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek.)

Upravljalno polje

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

Pregled prikazuje upravljalno polje, ko je aparat vključen in izbran način gretja.

Zunanja polja na dotik

	Alarm	Izbira alarma
	Otroško varovalo	Vklap in izklap otroškega varovala z dolgim pritiskom (pribl. 4 sek.)
	Informacije	Prikaz opomb Z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek.) prikličete osnovne nastavite
	Odpiranje upravljalne plošče	Polnjenje ali praznjenje posode za vodo

Notranja polja na dotik

	Načini gretja	Izbira načina delovanja "Načini gretja"
	Temperatura	Izbira temperature za notranjost pečice
	Način delovanja "AutoPilot"	Izbira načina delovanja "Jedi" s programi za žar
	Teža	Izbira teže v načinu delovanja "Jedi"
	Para	Izberite način delovanja "Para" z dovanjem pare
	Časovne funkcije	Izbira časovnih funkcij
	Čiščenje	Izberite način delovanja "funkcija čiščenja"
	Hitro segrevanje	Zagon ali prekinitev hitrega segrevanja notranjosti pečice

Polje na dotik, katerega vrednost lahko spremenite na pričakovalniku ali pa je prikazana v ospredju, sveti rdeče.

Upravljalni obroč

Z upravljalnim obročem spremeni nastavitevene vrednosti, ki se prikažejo na zaslonu.

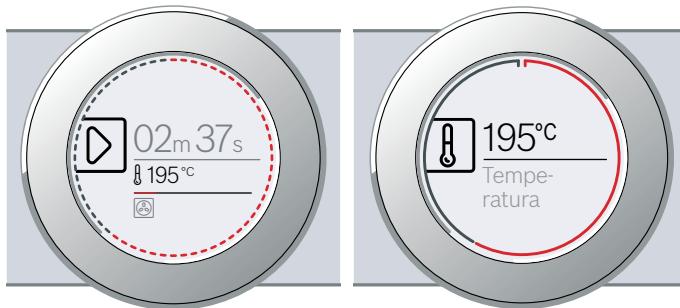
Pri večini izbirnih seznamov, npr. pri temperaturi, morate upravljalni obroč zavrteti nazaj, ko je dosežena minimalna ali maksimalna vrednost. Pri načinih gretja, na primer, se za zadnjo točko ponovno začne prva.

Zaslona

Zaslona je razdeljen tako, da lahko naenkrat preberete vse informacije, ne glede na situacijo.

Vrednost, ki jo lahko v tem trenutku nastavite, je v ospredju. Prikazana je v beli pisavi, pod njo pa je bela linija. Vrednost v ozadju je prikazana v sivi barvi.

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



Linija kroga

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

Med delovanjem se linija kroga polni z rdečo barvo v presledkih po eno sekundo. Po vsaki polni minutni se

Načini delovanja

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

Simboli pri posameznih načinih gretja pomagajo pri prepoznavanju.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
	4D vroč zrak *	30–275 °C Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
	Zgornji/spodnji grelnik *	30–300 °C Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.

segmenti polnijo od začetka. Pri trajanju, ki se odšteva, vsako sekundo ugasne en segment.

Prikaz temperature

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

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

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

Načini delovanja

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

Natančnejši opisi so vam na voljo v ustreznih poglavjih.

Način delovanja	Uporaba
Načini gretja → "Upravljanje aparata" na strani 15	Različni, dovršeni načini gretja vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Način delovanja "AutoPilot" → "Jedi" na strani 33	Ustrezone nastavljene vrednosti so za veliko jedi že nastavljene.
Para → "Para" na strani 18	Različni, dovršeni načini gretja s paro vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Čiščenje → "Funkcija čiščenja" na strani 24	Za čiščenje so na voljo različne čistilne funkcije: "odstranjevanje vodnega kamna" in "piroliza".

Če je nastavljena temperatura nad 275 °C in stopnja žara 3, jo aparat po pribl. 40 minutah zniža na pribl. 275 °C oz. na stopnjo žara 1.

	Vroč zrak Eco	30-275 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 275 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.
	Zgornje/spodnje gretje Eco	30-300 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi. Delujeta zgornji in spodnji grelnik. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.
	Žar s kroženjem zraka *	30-300 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklapljalna in izklapljalna grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtinči vroč zrak okrog jedi.
	Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasic in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
	Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.
	Stopnja za pico	30-275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Počasna peka	70-120 °C	Primerna za pazljivo in počasno peko že popečenih, mehkih kosov mesa v odprtih posodi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakovorno pri nižji temperaturi.
	Spodnji grelnik	30-250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
	Odmrzovanje	30-60 °C	Za pazljivo odmrzovanje zamrznjenih jedi.
	Hranjenje jedi toplih *	60-100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
	Predgretje posode	30-70 °C	Za segrevanje posode.
	Pogrevanje	80-180 °C	Za jedi in pekarske izdelke Pripravljene jedi bodo skrbno pogrete. Zaradi dovedene pare se jedi ne posušijo.
	Funkcija vzhajanja testa	30-50 °C	Za kvašeno in kislo testo Testno vzhaja veliko hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.
	Sušenje	150 °C	Po vsaki uporabi z dovajanjem vlage osušite notranjost pečice, da v njej ne ostane vlaga.

* Dovajanje pare je mogoče pri tem načinu gretja (Uporaba le s polno posodo za vodo)

Predlagane vrednosti

Za vsak način gretja aparatu predlagata temperaturo ali stopnjo. Te lahko prevzamete ali spremenite na posameznem območju.

Dodatne informacije

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

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

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

Funkcije notranjega prostora

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

Odpiranje vratc aparata

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

Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

Opomba: V osnovnih nastavivah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vključi.
→ "Osnovne nastavivte" na strani 22

Hladilni ventilator

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

Pozor!

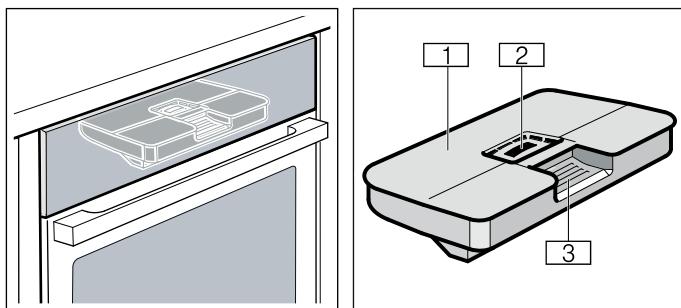
Ne prekrijte prezračevalne reže. Tako se namreč aparat lahko pregreje.

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

Opomba: V osnovnih nastavivah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavivte" na strani 22

Posoda za vodo

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



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

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

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

	Rešetka Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
	Univerzalni pekač Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.
	Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.

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

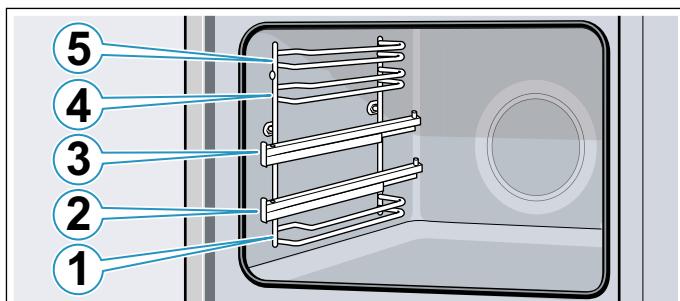
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter prek spleta.

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

Vstavljanje pribora

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

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

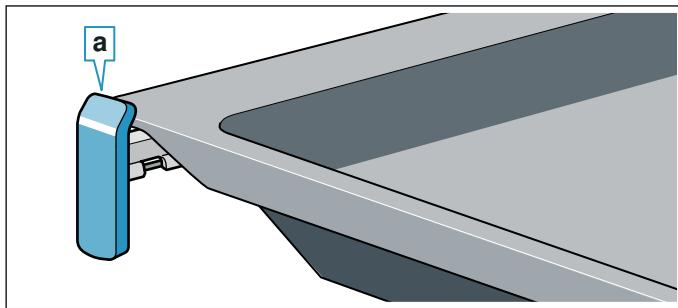


Na višinah za vstavljanje pribora 1, 4 in 5 vedno potisnite pribor med obe vodili določene višine.

Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se pribor pri tem prevrnil. Pri izvlečnih vodilih na višinah 2 ali 3 lahko pribor dodatno 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.

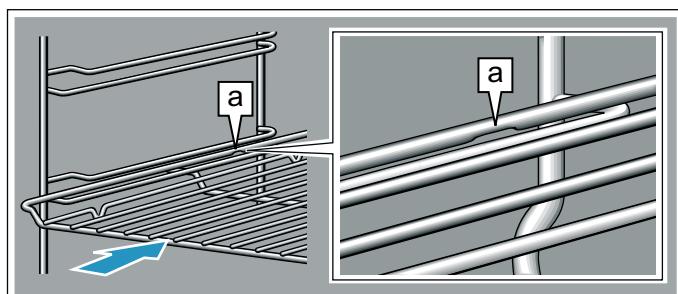
Opombe

- 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.

Funkcija mirovanja

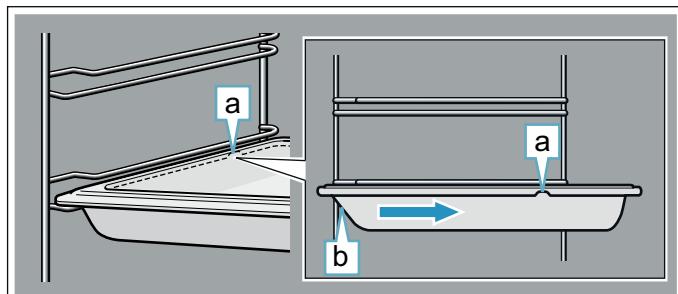
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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 zareza **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

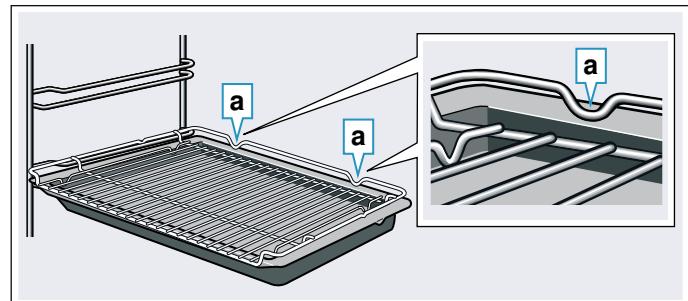


Kombiniranje pribora

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

Pri vstavljanju rešetke pazite, da sta obo 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 spletu 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 32

Dodatni pribor

Rešetka

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

Univerzalni pekač

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

Pekač

primeren za čiščenje s pirolizo.

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

Rešetka za pekač

Za meso, perutnino in ribe.

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

Profesionalni pekač z vstavno rešetko

Za pripravo velikih količin.

Pokrov za profesionalni pekač

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalna posoda za peko.

Pekač za pico

Za pice in velike okrogle kolače.

Pekač za žar

primeren za čiščenje s pirolizo.
Za peko na žaru namesto rešetke ali kot zaščita proti brizganju. Uporabljajte ga le v univerzalnem pekaču.

Kamnitna plošča za peko

primerena za čiščenje s pirolizo.

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

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

Steklen pekač (5,1 l)

Za pražene jedi in narastke.

Posebno primeren za način delovanja „Jedi“.

Steklena posoda

Za velike pečenke, sočne kolače in narastke.

Steklen pekač

Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.

Izvlečni sistem, enojni, primeren za čiščenje s pirolizo

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

Izvlečni sistem, dvojni, primeren za čiščenje s pirolizo

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

Izvlečni sistem, trojni, primeren za čiščenje s pirolizo

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

Okrasne letve

Za prekritje polic pohištva in osnovne plošče aparata.

- Če uporabljate mineralno vodo, mora biti negazirana.

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

Prvi zagon

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

Opomba: Te nastavitev lahko vedno spremenite v osnovnih nastavivah. → "Osnovne nastavitev" na strani 22

Nastavitev jezika

- Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite želen jezik.
- Za potrditev pritisnite na polje . Prikaže se naslednja nastavitev.

Nastavitev ure

- Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas.
- Za potrditev pritisnite na polje . Prikaže se naslednja nastavitev.

Nastavitev trdote vode

- Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trdoto vode.
- Za potrditev pritisnite na polje . Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen. Na zaslonu je prikazan trenutni čas.

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

Čiščenje notranjosti pečice in pribora

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

Čiščenje notranjosti pečice

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

- Vzemite pribor iz pečice.
- Iz notranosti pečice odstranite ostanke embalaže, npr. delce stiropora, in odstranite lepilni trak v aparatu ali na njem.
- Pred segrevanjem obrišite gladke površine v notranosti pečice z mehko, vlažno krpo.
- Vklopite aparat s tipko on/off .
- Napolnite rezervoar za vodo. → "Polnjenje posode za vodo" na strani 19
- Nastavite navedeni način gretja, temperaturo in dodajanje pare ter vklopite pečico. → "Peka v sopari – priprava jedi s pomočjo pare" na strani 18

Pred prvo uporabo

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

Pred prvo uporabo

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

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

Pozor!

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

Opombe

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

Nastavitev

Način gretja	4D vroč zrak z dodajanjem pare na stopnji 03 (močno)
Temperatura	največ
Trajanje	1 ura

7. Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
8. Po navedenem trajanju izklopite aparat s tipko on/off .
9. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
10. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.
11. Izpraznite rezervoar za vodo in osušite notranjost pečice. → "Po vsakem delovanju s paro" na strani 20

Čiščenje pribora

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

Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop aparata

Preden lahko na aparatu opravljate nastavite, ga morate vklopiti.

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

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

Vklop aparata

S tipko on/off boste aparat vklopili.

Vsa polja na dotik zasvetijo rdeče. Na zaslonu se prikaže Boschev logotip in nato prvi način gretja na izbirnem seznamu.

Opomba: V osnovnih nastavivah lahko nastavite, kateri način delovanja se bo prikazal po vklopu aparata.
→ "Osnovne nastavite" na strani 22

Izklop aparata

S tipko on/off boste aparat izklopili.

Funkcija, ki je v teku, se bo prekinila.

Na prikazovalniku se prikaže čas ali po potrebi prikaz preostale toplotne.

Opomba: Ali naj se čas prikaže tudi, kadar je aparat izklopljen, lahko nastavite v osnovnih nastavivah.
→ "Osnovne nastavite" na strani 22

Vklop delovanja

Vsako delovanje morate zagnati s tipko start/stop .

Po zagonu se na zaslonu poleg nastavitev prikaže prikaz časa. Prikažeta se tudi linija kroga in linija segrevanja.

Zaustavitev delovanja

S tipko start/stop lahko delovanje prekinete in ponovno sprožite. Če držite tipko start/stop pritisnjeno pribl. 3 sekunde, se delovanje v celoti zaustavi, nastavite pa se ponastavijo.

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

Nastavitev načina delovanja

Po vklopu aparata se prikaže nastavljen predlog za način delovanja. To nastavitev lahko takoj zaženete s tipko start/stop .

Natančnejše opise za nastavitev drugega načina delovanja si lahko preberete v ustreznih poglavijih.

V osnovi velja:

1. Pritisnite na ustrezeno polje. Simbol rdeče sveti.
 2. Z upravljalnim obročem spremenite izbiro v ospredju.
 3. Če je treba, opravite dodatne nastavite.
 4. To storite tako, da pritisnите na ustrezeno polje in spremenite vrednost z upravljalnim obročem.
 4. Zaženite s tipko start/stop .
- Aparat začne delovati.

Nastavitev načina gretja in temperature

Če ni izbran način delovanja "načini gretja", pritisnite na polje . Simbol sveti rdeče in na zaslonu se pojavi prvi način gretja s predlagano temperaturo.

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

1. Z upravljalnim obročem nastavite način gretja.



2. Pritisnite na polje .

Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.

3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.



4. Vklopite s tipko start/stop .

Čas na zaslonu kaže, koliko časa pečica že deluje.



Aparat začne greti.

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

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

Spreminjanje

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

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop in pritisnite na polje . Prikaže se prvi način gretja s pripadajočo predlagano temperaturo. Z upravljalnim obročem spremenite način delovanja.

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

Hitro segrevanje

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

Primerni načini gretja za hitro segrevanje so:

- 4D-vroči zrak
- Zgornji/spodnji grelnik

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

Nastavitev

Upoštevajte primeren način delovanja in nastavljeni temperaturo, ki naj znaša najmanj 100 °C. V

nasprotnem primeru ni mogoče vključiti hitrega segrevanja.

1. Nastavite načina gretja in temperaturo.

2. Pritisnite na polje .

Simbol rdeče sveti. Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

Ko je funkcija hitrega segrevanja končana, se zasliši signal, na zaslonu pa se prikaže navodilo. Simbol ne sveti več. Vstavite jed v pečico.

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

Prekinitev

Če želite prekiniti hitro segrevanje, ponovno pritisnite na polje . Simbol ne sveti več.

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

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

Funkciji "Trajanje" in "Konec" lahko po nastavitev delovanja prikličete s pomočjo polja . Alarm ima lastno polje . Mogoče ga je nastaviti kadar koli.

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

Opomba: V osnovnih nastavitevah lahko nastavite dolžino signala. → "Osnovne nastavitev" na strani 22

Nastavitev trajanja

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

Nastavitev

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

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

Najdaljše trajanje, ki ga je mogoče nastaviti, je 23 ur in 59 minut.

Primer na sliki: trajanje 45 minut.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Pred zagonom pritisnite na polje . Na zaslonu je čas trajanja prikazan v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite čas trajanja.



Po nekaj sekundah bo vrednost prevzeta ali pa dvakrat pritisnite na polje . Na zaslonu je pod načinom delovanja in temperaturo ali stopnjo prikazano trajanje.

4. Vklopite s tipko start/stop .
- Na zaslonu se odšteva čas trajanja.



Aparat začne greti.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s.

Na polju  lahko znova nastavite trajanje ali pa s tipko start/stop  znova sprožite delovanje brez nastavljenega trajanja.

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

Spremembe in prekinitve

Za spremembo trajanja pritisnite na polje . Trajanje je prikazano v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem. S poljem  prevzmete nastavite.

Če želite prekiniti trajanje, ga ponovno nastavite na nič. Po opravljeni spremembi lahko nadaljujete z delovanjem brez trajanja, in sicer s tipko start/stop .

Nastavitev konca

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

Opombe

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

- Če se je delovanje že začelo, ne nastavljajte konca. Rezultat peke ne bi bil več ustrezен.

Nastavitev

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

Primeri na sliki: nastavljena vrednost je 45 minut, jed pa naj bi bila pripravljena ob 12:00.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Nastavite trajanje.
3. Pred zagonom ponovno pritisnite na polje . Na zaslonu je konec prikazan v beli barvi in v ospredju.
4. Z upravljalnim obročem zamaknite čas končnega časa.



Po nekaj sekundah bo vrednost prevzeta ali pa znova pritisnite na polje . Na zaslonu je pod načinom delovanja in temperaturo ali stopnjo prikazan končni čas.

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



Aparat je v stanju pripravljenosti. Ko aparat začne delovati, se na zaslonu odšteva čas trajanja.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s.

Na polju  lahko znova nastavite trajanje ali pa s tipko start/stop  znova sprožite delovanje brez nastavljenega trajanja.

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

Spremembe in prekinitve

Če želite spremeniti čas konca priprave, najprej prekinite delovanje s tipko start/stop , nato dvakrat pritisnite na polje . Čas konca priprave je prikazan v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem. Delovanje ponovno sprožite s tipko start/stop .

Če želite zbrisati čas konca priprave, ponovno ponastavite čas konca priprave. S tipko start/stop ▶ lahko neposredno zaženete nastavljenou trajanje.

Opomba: Spreminjanje časa konca priprave je mogoče le, če trajanje še ni poteklo. Rezultat peke ne bi bil več ustrezен.

Nastavitev alarma

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

Nastavitev

Čas alarma se vedno začne z nič minutami.

Višja kot je vrednost, večji so časovni koraki nastavljanja.

Nastavite lahko največ 24 ur.

1. Pritisnite na polje ☰.

Simbol sveti rdeče. Na zaslonu je čas alarma prikazan v beli barvi in v ospredju.

2. Z upravljalnim obročem nastavite čas alarma.

3. Zaženite s poljem ☰.

Opomba: Po nekaj sekundah se alarm samodejno zažene.

Čas alarmu se odšteva.

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

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

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

Spremembe in prekinitve

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

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



Nekateri načini gretja omogočajo pripravo jedi s paro. Poleg tega so vam na voljo še načini gretja "Stopnja priprave" in "Pogrevanje".

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Zvoki

Črpalka

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

Plošča

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

Peka v sopari – priprava jedi s pomočjo pare

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

Jed

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

Želeno kombinacijo načina gretja in intenzitete pare nastavite sami. Za izbiro primerenega načina gretja in intenzitete pare lahko uporabite razpredelnico ali izberete program.

Stopnje pare

Za dovod pare so vam na voljo različne stopnje:

Intenziteta	Stopnja
nizka	01
srednje	02
trda	03

Primerni načini gretja

Pri naslednjih načinih gretja lahko priključite paro:

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

Nastavitev

Pred vklopom nastavitve napolnite posodo za vodo.

1. Nastavite želeni način gretja in temperaturo.
2. Pritisnite na polje .
- Na zaslonu je poleg temperature v beli barvi in v ospredju prikazana stopnja vlage.
3. Z upravljalnim obročem nastavite stopnjo vlažnosti.
4. Vklopite s tipko start/stop .

Aparat začne greti.

Opomba: Če v posodi za vodo med delovanjem z dovajanjem pare zmanjka vode, se na zaslonu pojavi poziv, da napolnite posodo za vodo. Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare.

Spremembe in prekinitve

Za spremembo stopnje dovajanja pare pritisnite na polje .

Stopnja vlažnosti je prikazana v beli barvi v ospredju in jo lahko spremenite z upravljalnim obročem. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite dovajanje pare prekiniti, ponovno pritisnite na polje .

Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare.

Pogrevanje

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

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

Nastavitev

Z načine gretja z dovajanjem pare je vedno treba nastaviti trajanje.

Pred vklopom nastavitve napolnite posodo za vodo.

1. Nastavite način gretja.
2. Pritisnite na polje .
- Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
4. Pritisnite na polje .
- Na zaslonu je čas trajanja prikazan v beli barvi in v ospredju.
5. Z upravljalnim obročem nastavite čas trajanja.
6. Vklopite s tipko start/stop .
- Na zaslonu se odšteva čas trajanja.

Aparat začne greti.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglesi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s.

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

Spremembe

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

Če želite spremeniti trajanje, pritisnite na polje  in nastavitev spremenite z upravljalnim obročem.

Sprememba bo neposredno prevzeta.

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

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

Funkcija vzhajanja testa

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

Za izbiro ustrezne nastavitve uporabite navedbe v razpredelnici. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 34

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

Nastavitev

Z načine gretja z dovajanjem pare je vedno treba nastaviti trajanje.

Pred vklopom nastavitve napolnite posodo za vodo.

1. Nastavite način gretja.
2. Pritisnite na polje .
- Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
4. Pritisnite na polje .
- Na zaslonu je čas trajanja prikazan v beli barvi in v ospredju.
5. Z upravljalnim obročem nastavite čas trajanja.
6. Vklopite s tipko start/stop .
- Na zaslonu se odšteva čas trajanja.

Aparat začne greti.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglesi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s.

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

Spremembe

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

Če želite spremeniti trajanje, pritisnite na polje  in nastavitev spremenite z upravljalnim obročem. Sprememba bo neposredno prevzeta.

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

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

Polnjenje posode za vodo

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

Prepričajte se, da ste območje trdote vode pravilno nastavili. → "Osnovne nastavitve" na strani 22

⚠️ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Pozor!

Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

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

Pozor!

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

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

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

Opombe

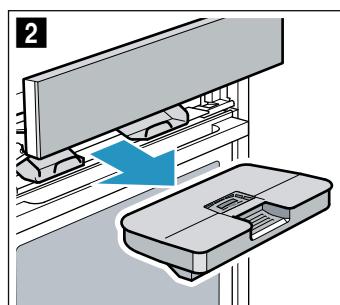
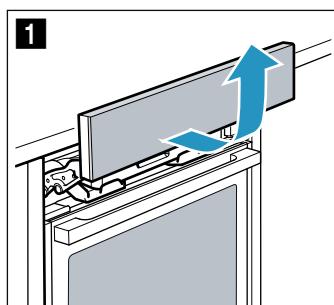
- Če vaša voda vsebuje veliko vodnega kamna, priporočamo, da uporabljate zmehčano vodo.
- Če uporabljate le zmehčano vodo, lahko nastavite območje trdote vode na "zmehčana".
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite območje trdote vode na "4 zelo trda".
- Če že uporabljate mineralno vodo, potem uporabljajte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

1. Dotaknite se polja ⚡.

Upaljalna plošča se samodejno pomakne naprej.

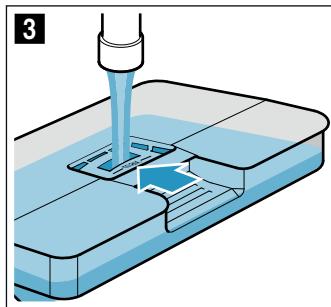
2. Upaljalno ploščo z obema rokama povlecite naprej in jo nato potisnite navzgor, da se zaskoči (slika 1).

3. Posodo za vodo privzdignite in jo vzemite iz odprtine (slika 2).



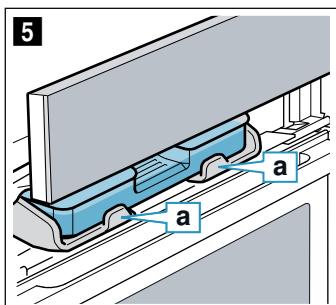
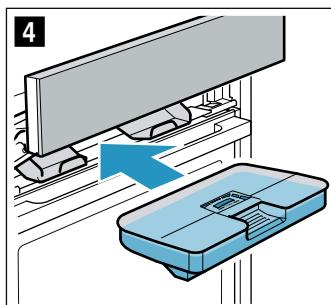
4. Pokrov pritisnite navzdol vzdolž tesnila, da voda ne more iztekat iz posode za vodo.

5. Posodo za vodo napolnite z mrzlo vodo do oznake „max“ (slika 3).



6. Vstavite napolnjeno posodo za vodo (slika 4).

Posoda za vodo se mora zaskočiti za obema držaloma **a** (slika 5).



7. Upravljalno ploščo počasi pomaknite navzdol in jo nato potisnite nazaj, da jo povsem zaprete.

Posoda za vodo je napolnjena. Lahko vklopite načine delovanja s paro.

Naknadno polnjenje posode za vodo

Opombe

- Pri načinih delovanja brez pomoči sopare se delovanje nadaljuje brez dovajanja pare.
- Ko se posoda z vodo med uporabo izprazni na "stopnji priprave" ali pri "pogrevanju", se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

1. Odprite upaljalno ploščo.

2. Izvzemite posodo za vodo in vanjo dotočite vodo.

3. Ponovno namestite napolnjeno posodo za vodo in zaprite upaljalno ploščo.

Po vsakem delovanju s paro

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Pozor!

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

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

Opombe

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

Praznjenje posode za vodo

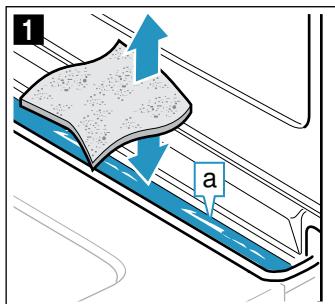
Pozor!

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

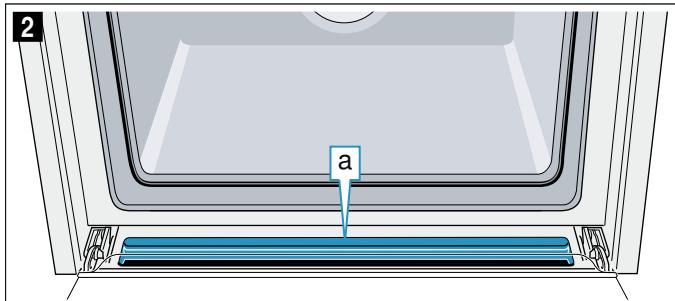
1. Odprite upravljanje ploščo.
2. Odstranite rezervoar za vodo.
3. Previdno odstranite pokrov rezervoarja za vodo.
4. Izpraznite rezervoar za vodo, očistite ga s sredstvom za pomivanje in ga temeljito sperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na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

Sušenje odkapnega žleba

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odprite vrata aparata.
3. Vodo v vodnem prestrezniku **a** popivnjajte z gobasto krpo in jo previdno pobrišite (slika **1**).



Vodni prestreznik **a** je pod notranjostjo pečice (slika **2**).



Zagon sušenja

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

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
 2. Večjo umazanijo v pečici takoj odstranite in pobrišite vlago z dna notranosti aparata.
 3. Po potrebi s tipko on/off **①** vključite aparat.
 4. Pritisnite na polje .
 - Na zaslonu se prikaže prvi način gretja.
 5. Z upravljalnim obročem nastavite način gretja "Sušenje .
- Opomba:** Temperatura in trajanje sta prednastavljena in ju ni mogoče spremeniti.
6. Zaženite s tipko start/stop .
 - Sušenje se zažene in samodejno konča po 10 minutah.
 7. Odprite vratca aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da se vlažnost v pečici posuši.

Ročno sušenje notranjosti pečice

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

Varovalo za otroke

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

Upravljalno polje je zaklenjeno in ga ni mogoče nastaviti. Aparat je mogoče le izključiti s tipko on/off **①**.

Aktiviranje in deaktiviranje

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

V vsakem primeru držite polje  pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

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

Osnovne nastavitev

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

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Aparat mora biti izklopljen.

1. Pritisnite polje  za pribl. 3 sekunde.
Na zaslonu se prikažejo opombe za potek.
2. Potrdite napotek s poljem .
Na zaslonu se prikaže prva nastavitev "Jezik".
3. Po potrebi spremenite nastavitev z upravljalnim obročem.
4. Pritisnite na polje .
Na zaslonu se prikaže naslednja nastavitev, ki jo lahko shranite z upravljalnim obročem.
5. S poljem  lahko prelistate vse nastavitev in jih po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
6. Na koncu za potrditev držite polje  in pritisnjeno pribl. 3 sekunde.
Na zaslonu se prikaže sporočilo, da so bile nastavitev shranjene.

Prekinitev

Če sprememb ne želite shraniti, lahko postopek prekinete s tipko on/off . Na zaslonu se prikaže sporočilo, da nastavitev niso bile shranjene.

Seznam osnovnih nastavitev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitev.

Nastavitev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Čas v obliki 24 h
Trdota vode	00 (zmehčana) 01 (mehka) 02 (srednja) 03 (trda) 04 (zelo trda)*
Zvočni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dolgo trajanje (5 min.)
Ton tipk	Vključen Izklučen* (ton za on/off  ostane)
Jakost osvetlitve zaslona	Lestvica s 5 stopnjami
Prikaz ure	izklop Digitalno*
Osvetlitev	Izklučena pri delovanju Vključena pri delovanju*
Otroško varovalo	Le zapora tipk* Zaklepjanje vrat in zapora tipk
Delovanje po vklopu	Načini gretja* Način delovanja "AutoPilot"

Nočna zatemnitve	Izklučena* Vključena
Logotip znamke	Prikaži* Ne prikaži
Zamik izklopa ventilatorja	Priporočljiv* Minimalen
Izvlečni sistem	Brez dodatne opreme* (pri ogrodju in enkratnem izvlečnem sistemu) Z dodatno opremo (pri dvakratnem in trikratnem izvlečnem sistemu)
Nastavitev za sabat	Vključena Izklučena*
Tovarniške nastavitev	Ponastavitev Ne ponastavi*

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

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

Izpad električnega toka

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

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

Spreminjanje časa

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

Aparat mora biti izklopljen.

1. Pritisnite polje  za pribl. 3 sekunde.
Na prikazovalniku se prikažejo opombe za potek.
2. Opombe potrdite s poljem .
Na prikazovalniku se prikaže prva nastavitev "Jezik".
3. Pritisnite na polje .
Prikaže se nastavitev za čas.
4. Z upravljalnim obročem spremenite čas.
5. Za potrditev pritisnite polje  za pribl. 3 sekunde.
Na prikazovalniku se prikaže opomba, da so nastavitev bile shranjene.

Nastavitev za sabat

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

Zagon nastavitev za sabat

Preden vam je nastavitev za sabat na voljo, jo morate aktivirati v osnovnih nastavivah. → "Osnovne nastavitev" na strani 22

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

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

1. Z upravljalnim obročem nastavite nastavitev za sabat .
2. Pritisnite na polje .
- Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite želeno temperaturo.
4. Pred zagonom pritisnite na polje .
- Na zaslonu je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
5. Z upravljalnim obročem nastavite želen čas trajanja.

Opomba: Časa konca priprave ni več mogoče premakniti.

6. Zaženite s tipko start/stop .

Na zaslonu se odšteva čas trajanja.

Aparat se začne segrevati.

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

Aparat izključite s tipko on/off .

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

Spremembe in prekinitev

Po zagonu nastavitev ni več mogoče spremeniti.

Če želite prekiniti nastavitev za sabat, izključite aparat s tipko on/off .

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

Čistilna sredstva

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

Primerna čistilna sredstva

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

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- močnih alkoholnih čistil,
- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov,
- posebnih čistilnikov za 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 opeklín!

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.

Steklo vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.
Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
Notranjost aparata	
Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmehčajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite žičnato mrežico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Pozor! Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata. Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši. Najbolje je, da uporabite funkcijo čiščenja. → "Funkcija čiščenja" na strani 24 Opomba: Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi jih odstranite s citronsko kislino.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlečni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite s krpo za pomivanje ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavnega jekla. Emajlirani pribor je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

Posoda za vodo	Vroča milnica: Čistite z vlažno krpo in s čisto vodo temeljito izprerite, da odstranite ostanke čistila. Osušite z mehko krpo. Pustite, da se posuši pri odprttem pokrovu. Tesnilo na pokrovu obrišite do suhega. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
----------------	--

Opombe

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

Čiščenje aparata

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

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Nasveti

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

Funkcija čiščenja

Vaš aparat ima tudi čistilno funkcijo s "pirolizo" in "odstranjevanjem vodnega kamna". S pirolizo z lakkoto očistite pečico. Z odstranjevanjem vodnega kamna lahko očistite vodni kamen iz uparjalnika.

Odstranjevanje vodnega kamna

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

Postopek odstranjevanja vodnega kamna je sestavljen iz več korakov. Iz higienskih razlogov mora biti postopek odstranjevanja vodnega kamna izveden v celoti, da lahko aparat ponovno uporabljate.

Odstranjevanje vodnega kamna traja pribl. 70–95 minut.

- Odstranjevanje vodnega kamna (pribl. 55–70 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Prvo izplakovanje (pribl. 9–12 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo

- Drugo izplakovanje (pribl. 9–12 minut), nato izpraznite in osušite posodo za vodo

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

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

Nastavitev

Pozor!

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

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

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 400 ml vode in 200 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
 2. Odstranite posodo za vodo, jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna ter jo ponovno vstavite. Zaprite upravljalno ploščo.
 3. Pritisnite na polje  Na zaslonu se prikaže čistilna funkcija "odstranjevanje vodnega kamna". Prikaže se trajanje odstranjevanja vodnega kamna. Ni ga mogoče spremeniti.
 4. Vklopite s tipko start/stop .
- Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Aparat začne odstranjevati vodni kamen.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglaši zvočni signal.

Prvo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
3. Zaprite upravljalno ploščo.
4. Zaženite s tipko start/stop .

Aparat izpira.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal.

Drugo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
3. Zaprite upravljalno ploščo.
4. Zaženite s tipko start/stop .

Aparat izpira.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal.

Čiščenje po uporabi

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

Pirolica

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

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

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

Opombe

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

Opozorilo

Nevarnost opeklin!

- Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje. Nikdar ne odpirajte vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
-  Med čiščenjem postane aparat na zunanjih 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 zamknjenim koncem delovanja.

Pred vklopom funkcije čiščenja

Pozor!

Pred začetkom čiščenja odstranite rezervoar za vodo iz aparata. → "Para" na strani 18

S funkcijo čiščenja lahko hkrati očistite tudi pribor, npr. univerzalni pekač ali pekač. Pred čiščenjem odstranite grobo umazanijo. Pribor vstavite na višino 2.

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

Notranje steklo vrat očistite z vročo milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.

Opomba: Priloženi emajlirani pribor lahko čistite s funkcijo čiščenja. Rešetki ne smete čistiti s funkcijo čiščenja. Rešetke niso primerne za funkcijo čiščenja, saj se obarvajo. Drug pribor, primeren za funkcijo čiščenja, je naveden v preglednici za dodatni pribor. → "Pribor" na strani 12

⚠️ Opozorilo

Nevarnost požara!

- Večji ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko med funkcijo čiščenja vnamejo. Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in pribora odstranite večjo umazanijo.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanjji strani zelo vroč. Na ročaj vrat 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 toplice. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

⚠️ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

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

Nastavitev funkcije čiščenja

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

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

1. Pritisnite na polje .
- Na zaslonu se pojavi prva funkcija za čiščenje – "odstranjevanje vodnega kamna".
2. Znova pritisnite na polje .
- Na zaslonu se prikaže "Piroliza", stopnja čiščenja je prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite stopnjo čiščenja.
4. Potrdite s tipko start/stop .
- Zasveti navodilo o potrebnih predpripravah za čistilno funkcijo.
5. Vklopite s tipko start/stop .
- Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Med delovanjem funkcije čiščenja se linija segrevanja ne pojavi. Funkcija čiščenja začne delovati.

Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

Kmalu po začetku se vratca aparata zaklenejo. Na zaslonu se prikaže navodilo in zasveti simbol .

Ko čistilna funkcija konča z delovanjem, se zaslisi signal. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s. S tipko on/off  izključite aparat.

Vratca lahko odprete šele, ko na zaslonu ugasne simbol za zaklepanje .

Zamik časa konca priprave

Čas konca priprave lahko premaknete nazaj. Pred zagonom pritisnite na polje  in s pomočjo upravljalnega obroča prestavite konec na poznejši čas.

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

Spremembe in prekinitev

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

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

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

Po končani funkciji čiščenja

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

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

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

Ogrodje

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

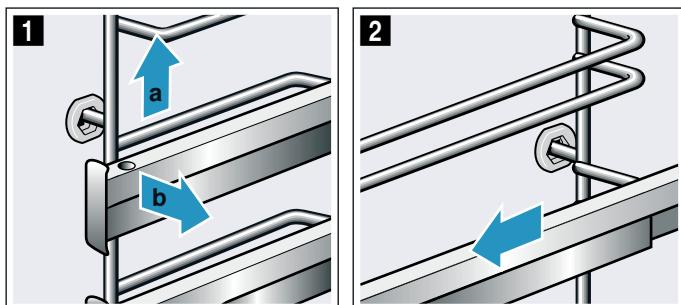
Montaža in demontaža ogrodja

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

Ogrodje postane zelo vroče. Ne dotikajte se vročega ogrodja. Vedno počakajte, da se aparatom 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).

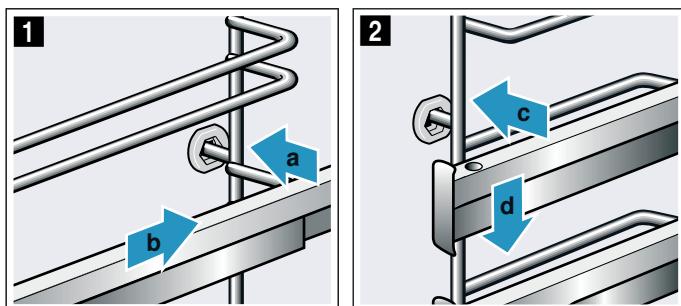


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdrovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestiitev ogrodja

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

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



Vratca aparata

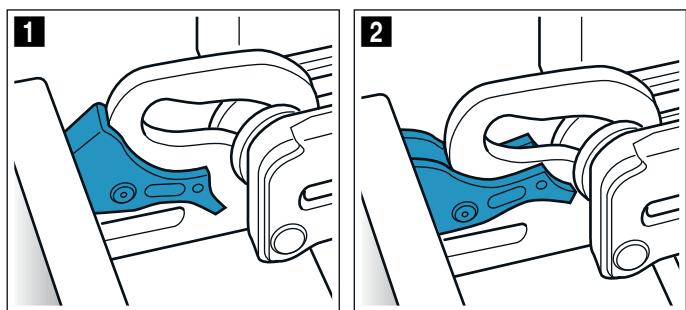
Če aparatom vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite vratca.

Demontaža in montaža vratc aparata

Če želite stekla v vratcih očistiti ali demonrirati, 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.



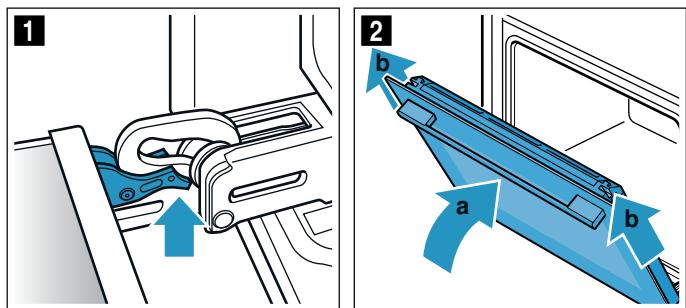
⚠️ Opozorilo

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

Demontaža vrat 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).



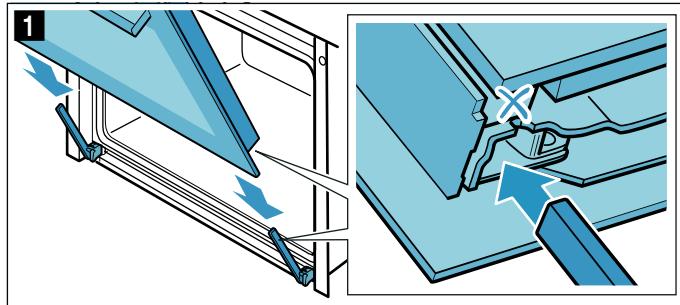
⚠️ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove. Nadenite si zaščitne rokavice.

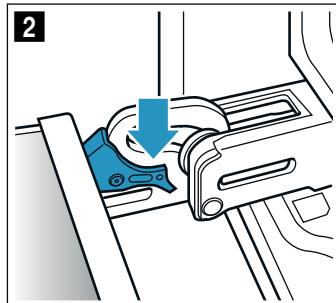
Montaža vratc aparata

Vratca aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

- 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 vstavljeni v pravo odprtino.



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



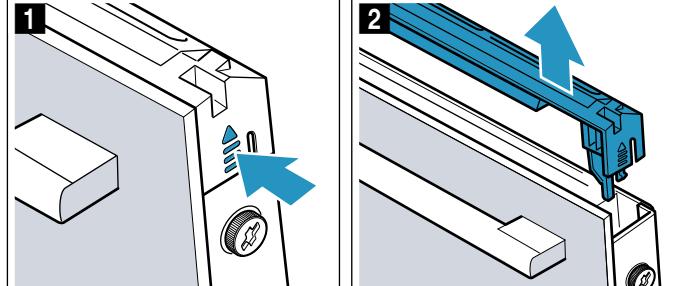
- Zaprite vratca aparata.

Demontaža pokrova vratc

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

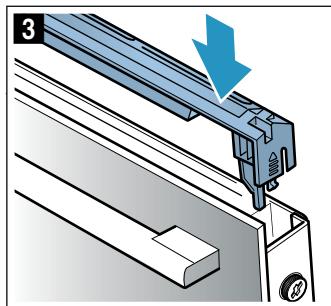
- Vratca aparata nekoliko odprite.
- Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika 1).
- Snemite pokrov (slika 2).

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.

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



- Zaprite vratca.

Demontaža in montaža stekel vratc

Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

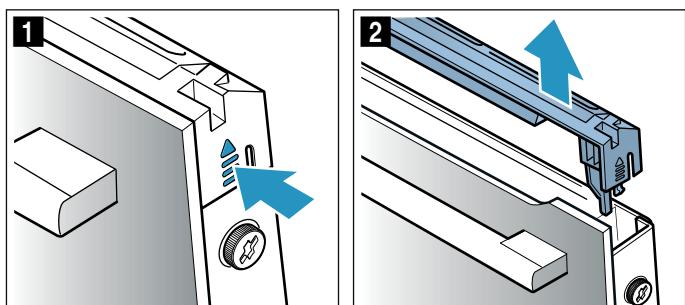
⚠️ Opozorilo

Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove. Nadenite si zaščitne rokavice.

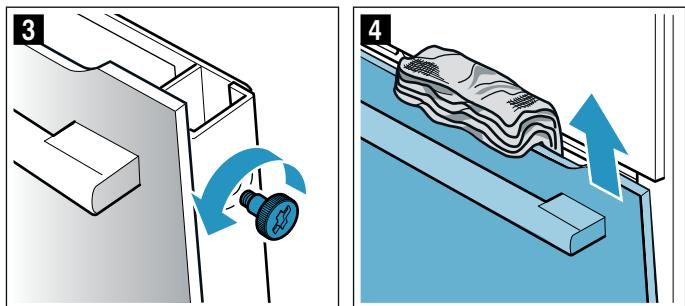
Demontaža stekel

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

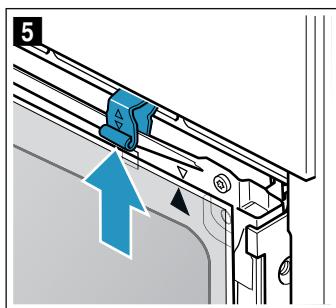


- Na levi in desni strani vratc odvijte vijake (slika 3).

- Preden ponovno zaprete vratca, med vratca in aparatom zagozdite 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.



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

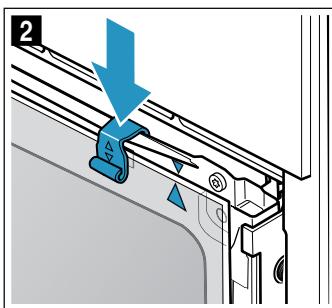
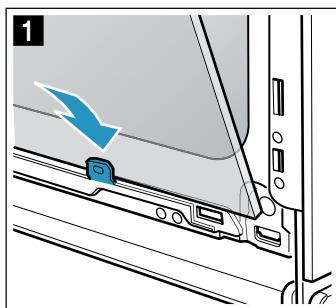


Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

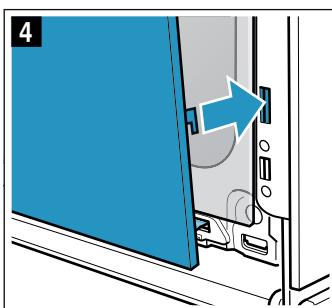
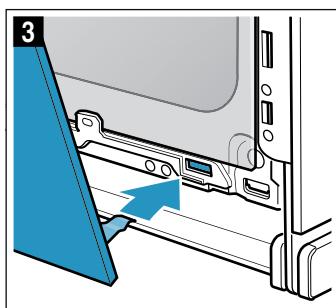
Montaža stekel

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

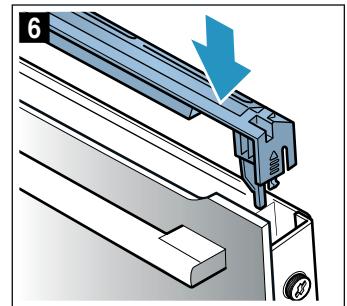
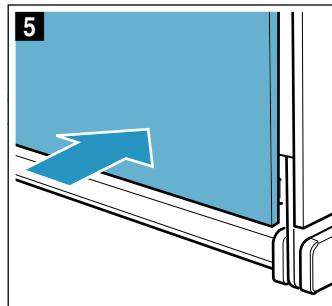
- Srednje steklo spodaj vstavite v držalo (slika 1), zgoraj pa ga potisnite v pravi položaj.
- Obe držali pritisnite navzdol (slika 2).



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



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



- 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 34

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 kuhanjski aparati delujejo.
Na zaslonu je prikazano "Sprache Deutsch".	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite jezik in čas.
Ura se ne prikaže, če je aparat izključen.	Osnovne nastavitve so spremenjene.	Spremenite osnovne nastavitve prikaza ure.
Vratc aparata ni mogoče odpreti.	Vratca aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.	Otroško varovalo deaktivirate tako, da 4 sekunde držite pritisnjeno polje
Vratc aparata ni mogoče odpreti, na zaslonu je prikazan simbol	Vratca aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja.	Zaklep je mogoče izključiti v osnovnih nastavitvah.
Aparat se ne segreva, na zaslonu je prikazan simbol	V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način.	Počakajte, da se pečica ohladi in da ugasne simbol
Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju.	Upravljalni obroč se je pomotoma snel.	Aparat za kratek čas izklopite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah deaktivirajte demonstracijski način.
Upravljalnega obroča ne morete preprosto obračati.	Pod upravljalnim obročem je umazanija.	Upravljalni obroč je snemljiv. Upravljalni obroč postavite preprosto nazaj v njegovo ležišče v upravljalnem polju in pritisnite navznoter, tako da se bo zaskočil in ga boste lahko spet normalno obračali.
Delovanje s paro ali odstranjevanje vodnega kamna se ne zažene oz. ne deluje več	Posoda za vodo je prazna Upravljalna plošča je odprta Odstranjevanje vodnega kamna onemogoči delovanja s paro Senzor v okvari	Napolnite posodo za vodo Zaprite upravljalno ploščo Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Pokličite servisno službo
Aparat vas pozove, da vključite izpiranje	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali izključi aparat	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavi števec	Nastavljen območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljen območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
Rezultat priprave pri pripravi s pomočjo pare je presuh ali prevlažen	Izbrana je bila napačna intenziteta pare	Zvišajte ali znižajte intenzitetu pare

Prikaže se sporočilo „Napolnite rezervoar za vodo“, čeprav je rezervoar za vodo napolnjen	Upravljalna plošča je odprta Rezervoar za vodo se ni zaskočil Senzor v okvari Rezervoar za vodo je padel. Zaradi tresljajev so se zrahljali deli v notranjosti rezervoarja za vodo, zaradi česar ta več ne tesni.	Zaprite upravljalno ploščo Rezervoar za vodo se mora zaskočiti → "Para" na strani 18 Pokličite servisno službo Naročite nov rezervoar za vodo
Upravljalna plošča se ne odpre, da bi izvzeli posodo z vodo	Vtič ni vtaknjen v vtičnico Izpad električnega toka Okvara varovalke Okvarjen senzor polja 	Aparat priključite na električno omrežje Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo Preverite v omarici z varovalkami, ali je varovalka za aparat neoporečna Pokličite servisno službo Po potrebi izpraznite posodo za vodo: odprite vratca aparata, levo in desno s prsti sezite pod upravljalno ploščo in jo izvzemite
Pri pripravi jedi se zasliši "plopajoč" zvok	Učinek mraz/toplota pri zamrznjenih jehah, pogojen z vodno paro	Ni mogoče
Aparat se ne vklopi in na zaslonu se prikaže sporočilo "Notranjost aparata je prevroča"	Notranjost aparata je za izbrano jed ali način gretja prevroča	Počakajte, da se notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program

Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Sporočila o napakah na zaslonu

Če se na zaslonu pojavi napaka na "D" ali "E", npr. D0111 ali E0111, izključite in ponovno vključite aparat s tipko on/off ①.

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

Maksimalno trajanje delovanja

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

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

Doseženo je maksimalno trajanje delovanja

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

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

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

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

Menjava žarnice na stropu pečice

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

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

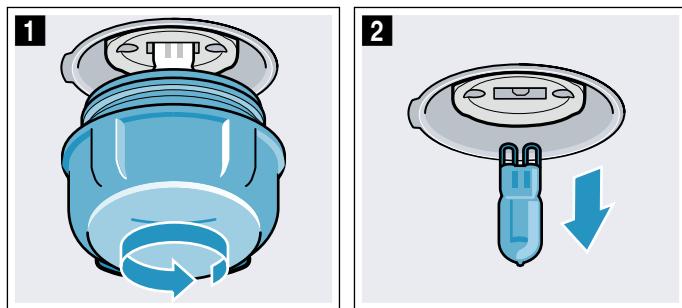
Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

1. Da preprečite poškodbe, v notranjost hladnega aparata položite krpo za posodo.
2. Stekleni pokrov odvijte v levo (slika 1).
3. Izvlecite žarnico – ne vrtite je (slika 2).

Vstavite novo žarnico in pri tem pazite na položaj zatičev. Žarnico trdno potisnite.



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

Steklen pokrov

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

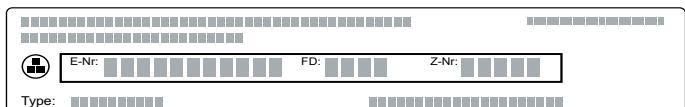
Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

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



Da vam ne bo treba predolgo iskatи številk, ko jih boste potrebovali, lahko tukaj vpisete številki aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E

Št. FD

Servisna služba ☎

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

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

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

Jedi

Z načinom delovanja "AutoPilot" lahko pripravite najrazličnejše obroke. Aparat samostojno izbere večino nastavitev.

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

Napotki za nastavitev

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste posode. Za optimalne rezultate priprave, uporabljajte le neoporečna živila in meso, ki je bilo hranjeno v hladilniku.
- Aparat sam izbere optimalni način gretja in nastavitev časa ter temperature. Napršeni boste le, da vnesete težo. Teže ne morete nastaviti izven predvidenega območja teže.
- Pri peki jedi, za katere aparat sam izbere temperaturo, so možne temperature do 300 °C. Zato bodite pozorni, da uporabljate posodo, ki je odporna na tako visoko temperaturo.
- Pri mesu boste prejeli napotke o npr.: posodi, višini vstavitve posode ali dodajanju tekočine. Pri nekaterih jehed je med pripravo treba živila obračati ali jih mešati. To bo prikazano na zaslonu kmalu po zagonu programa. Prav tako vas bo na to ob pravem času opozoril signal.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo.

Para

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklina!

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.

Izbira jedi

V naslednji preglednici so podane ustrezne nastavitev za navedene jedi.

Jedi

Biskvitna torta

Kvašena pletenica, kvašeni venec

Pšenični kruh, kruh iz mešane moke v pekaču

Bel kruh v pekaču

Nekvašen kruh

Kvašen kruh iz mešane ržene moke v štirikotnem pekaču

Piščanec, nepolnjen

Deli piščanca

Raca, nepolnjena

Svinjska vratna pečenka brez kosti

Jedi

Svinjska pečenka s skorjo, npr. pleče

Rostbfif, angleško pečen

Rostbfif, srednje pečen

Telečja pečenka, marmorirana

Telečje prsi, polnjene

Jagnječe stegno brez kosti, temeljito pečeno

Pečenka iz svežega mletega mesa

Riba, cela

Dušenje ribjega fileja

Pogrevanje jedi na krožniku

Nastavitev jedi

Aparat vas bo vodil skozi postopek nastavljanja za izbrano jed.

1. Pritisnite na polje
 - Na zaslonu je prva jed prikazana v beli barvi in v ospredju.
 2. Z upravljalnim obročem nastavite želeno jed.
 3. Pritisnite na polje
 - Na zaslonu je teža prikazana v beli barvi in v ospredju.
 4. Z upravljalnim obročem nastavite težo jedi.
 - Trajanje se bo samodejno preračunalo.
 5. Potrdite s tipko start/stop
 - Prikaže se napotek za pribor in višino vstavljanja.
 6. Zaženite s tipko start/stop
 - Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Pri jehed se linija segrevanja ne pojavi.
- Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več.

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

Nadaljevanje priprave

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

Na zaslonu se prikaže vprašanje, ali želite nadaljevati s pripravo. Če želite nadaljevati s pripravo, pritisnite na tipko start/stop

Predlagano bo trajanje, ki ga lahko spremenite. Zaženite s tipko start/stop

Opomba: Pripravo lahko podaljšate kolikor krat želite.

Ko ste z rezultatom priprave zadovoljni, pritisnite na polje

Aparat izključite s tipko on/off

Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih jehed lahko čas konca priprave premaknete nazaj. Pred zagonom pritisnite na polje

in prestavite konec na poznejši čas s pomočjo upravljalnega obroča.

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

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitev ni več mogoče spremeniti.

Za prekinitve izključite aparat s tipko on/off ①. S tipko start/stop ▶ ne morete več ustaviti delovanja.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj lahko najdete široko paleto jedi in ustrezne nastavitev. Pokazali vam bomo, kateri način gretja in temperatura sta najprimernejša za vašo jed. Našli boste navedbe o primerenem 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 topote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalni pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgretjem in previdnim odpiranjem vrat.

Če jedi pripravljate s pomočjo sopare, je zaželeno, da v pečici nastane veliko pare. Ko se notranjost aparata po pripravi jedi ohladi, jo obrišite.

Silikonski modeli

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

Če želite kljub temu uporabiti silikonski model, upoštevajte proizvajalčeva navodila in recepte. Silikonski modeli so pogosto manjši od navadnih. Količine in podatki v receptu se lahko razlikujejo. Silikonski modeli niso primerni za pripravo jedi s paro.

Pecivo in drobno pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

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

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

V tabeli so za različne vrste peciva navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitev. Najprej poskusite z nižjimi

vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernejšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjic nastavite višje.

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

Nastavljene 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 ravnavajte po podobnem pecivu v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko za preglednico z nastavljivimi.

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kolači v modelih						
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	-	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		150-160	1	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 nivoja	Okrogel/štirikotni model	3+1		140-160	-	60-80
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	-	60-80
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	2		160-180	-	40-60
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	-	20-30
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	2		150-160	1	25-35
Sadna ali skutna torta z dnem iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švicarska pita	Pekač za pizzo	3		220-240	-	35-45
Pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	25-40
Pita	Model za pito, črni pekač	3		200-220	1	30-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	-	50-70
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-160	1	60-70
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	3		150-170*	-	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	2		150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	-	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50

Pecivo na pekaču

Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-180	-	20-40
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-170	1	30-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	30-50

* predgretje

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-190	-	25-35
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	-	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	55-65
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		170-190	-	45-55
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	15-20
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	3		150-160	1	20-30
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		180-200	-	30-40
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	45-60
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		160-170	-	25-35
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		150-160	2	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	-	8-15
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	1	10-15
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	2		150-170	-	45-60
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	3		140-150	2	80-90
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		170-180	-	50-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	3		180-190	2	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	-	35-45
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		180-200	1	35-45

Drobno pecivo

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

* predgretje

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Piškoti						
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150**	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140**	-	35-55
Piškoti	Pekač	3		140-160	-	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	15-30
Piškoti, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	-	15-30
Španski vetrci	Pekač	3		80-90*	-	120-150
Španski vetrci, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		80-90*	-	120-180
Makroni	Pekač	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-110	-	25-45
Makroni, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		90-110	-	30-45

* predgretje

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

Nasveti za kolače in drobno pecivo

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

Kruh in žemljice

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

Peka na dveh ravneh

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

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

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

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

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

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

Pozor!

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kruh							
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		250-270	-	-	20-25
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		220-230	-	3	20-30
Žemlje							
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	10-15
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		200-220	-	2	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		170-190*	-	-	15-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		150-170	-	3	25-35
Žemlje, sladke, sveže, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170*	-	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		180-200	-	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		200-220	-	2	20-30
Predpečena francoska štruca, hla-jena	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	20-30
Predpečena francoska štruca, hla-jena	Pekač	3		200-220	-	1	10-20
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		150-160*	-	-	10-20
Žemlje, zamrznjene							
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	10-15
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		180-200	-	1	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	20-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Pekač	3		210-230	-	1	18-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		170-190	-	-	30-35
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Pekač	3		180-200	-	1	20-25
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		160-170	-	-	10-20

* predgretje

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Sto-pnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Toast							
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3		190-210	-	-	10-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		230-250	-	-	10-15
Opečen toast (brez predgretja)	Rešetka	5		-	3	-	4-6
* predgretje							

Pice, kiš in pikantna peciva

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajjanju testa. Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

Nastavitevne vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgredjete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Pizza						
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	-	25-35
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		220-230	-	20-30
Hlajena pizza	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Zamrznjena pizza						
Pizza, tanko dno, 1 kos	Rešetka	3		190-210	-	15-20
Pizza, tanko dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, debelo dno, 1 kos	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pizza, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Obložena francoska štručka	Rešetka	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzalni pekač	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 ravni	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantni kolači & pite						
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	30-40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3		260-280*	-	10-15
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	2		200-220*	2	15-25
Pirožki	Model za narastke	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzalni pekač	1		200-220*	-	20-30

* predgretje

Narastki in sufleji

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

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

Višine za vstavljanje pribora

Za vstavljanje pribora uporabite navedene višine.

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

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

Sufleje pripravite s pomočjo sopare. Ne potrebujete vodne kopeli.

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač

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

Posoda

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

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

Nastavitevne vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico

predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Narastki in sufleji	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Narastek, pikanten, kuhanje sestavine	Model za narastke	2		200-220	-	30-50
Narastek, pikanten, kuhanje sestavine	Model za narastke	2		150-170	2	40-50
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	-	40-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		170-180	2	35-45
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Rešetka	2		190-210	-	30-35
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odprta posoda	2		180-190	2	40-50
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	-	50-70
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-170	3	50-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Model za narastke	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Model za narastke	2		170-180	2	30-40
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	2		170-190	-	65-75

Perutnina

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo perutnine. V nastavitevih tabelah najdete optimalne nastavitev za nekatere jedi.

Peka na rešetki

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

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 12

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijite do $\frac{1}{2}$ litrov vode. Maščoba, ki kaplja od pečenje, se bo ujela v pekač. Iz ujete maščobe lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejsa.

Peka v posodi

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

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

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

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave. Jedi se bolj svetijo in se manj izsušijo. Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

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

Pečenje na žaru

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

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

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

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

Opombe

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Piščanec							
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		190-210	-	2	50-60
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	4		-	3*	-	15-20
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	-	30-35
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		200-220	-	2	30-45
Piščanče palčke, medaljoni, zamrzni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	-	20-25
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	-	70-90

* pečico 5 min ogrevajte

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

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

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

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

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

Nasveti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	2	65-75
Raca & gos							
Raca, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	-	90-110
Raca, 2 kg	Rešetka	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	-	25-30
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		220-240	-	2	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	-	120-150
Gos, 3 kg	Rešetka	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	3		190-200	-	2	45-55
Pura							
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	-	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		170-180	-	2	80-100

* pečico 5 min ogrevajte

Meso

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo mesa. V nastavitevih tabelah najdete optimalne nastavitev za veliko jedi.

Peka in praženje

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

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

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

Peka na rešetki

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

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

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 12

Peka in praženje v posodi

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

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

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

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. $\frac{1}{2}$ cm.

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

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

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Mesu se peče dlje časa in manj poravi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave. Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

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

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

Peka in dušenje s pomočjo pare

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

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

Pečenki ni treba obračati.

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

Pečenje na žaru

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

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

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

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

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

Opombe

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

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

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

Pečenki in meso za peko na žaru obrnite po prib. ½ do ⅔ navedenega časa.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
-----	-----------------	-------------	--------------	------------------	--------------	------------------	----------------

Svinjina

Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	-	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	1	110-130

* predgretje

** brez obračanja

*** ne predgrevajte

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Sto-pnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	-	130-140
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	-	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Odprta posoda	3		210-220*	-	1	25-30
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	-	70-90
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	1	70-80
Svinjski rezki, debelina 2 cm	Rešetka	5		-	2	-	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	5		-	3*	-	8-12

Govedina

Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	-	40-50
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	50-60
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	65-80
Goveji rezek, debelina 3 cm, srednje pečen***	Rešetka	3		-	3	-	15-20
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	-	25-30

Teletina

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

Jagnjetina

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

Klobase

Klobase za žar	Rešetka	4		-	3	-	10-15
----------------	---------	---	--	---	---	---	-------

Mesne jedi

Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	-	60-70
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	70-80

* predgrevanje

** brez obračanja

*** ne predgrevajte

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 vodenata.	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.

Ribe

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo rib. V nastavitevih tabelah najdete optimalne nastavitev za veliko jedi.

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

Ko se hrbtna plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

Pečenje in pečenje na žaru na rešetki

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

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

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

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

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

Opombe

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

Peka in dušenje v posodi

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

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

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

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

Peka s pomočjo pare

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

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

Rib ni treba obračati.

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

Nastavitevne vrednosti veljajo za vstavitev ribe, ki je bila hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico

predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

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

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

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

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Sto-pnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Riba							
Celotna riba, 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	2		170-190	-	-	20-30
Celotna riba, 300 g, pečena, npr. postrv	Univerzalni pekač	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Celotna riba, 1,5 kg, pečena na žaru, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	-	30-40
Ribji fileji							
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4		-	1*	-	15-25
Ribji kotleti							
Ribji kotlet, debelina 3 cm**	Rešetka	4		-	3	-	10-20
Riba, zamrznjena							
Ribji file, naraven	Pokrita posoda	2		210-230	-	-	20-30
Ribji file, gratiniran	Rešetka	2		200-220	-	-	45-60
Ribji file, gratiniran	Odprta posoda	2		200-220	-	1	35-45
Ribje palčke (obračajte med pravilo)	Univerzalni pekač	3		200-220	-	-	20-30

* predgretje

** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na raven 2

Zelenjava in priloge

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

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Priprava na eni ravni

Držite se navedb v tabeli.

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

Uporabljeni načini gretja:

-
-
-
-
-

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Preberite naslednje informacije	Priprava na dveh ravneh
	<p>Uporabite 4D-vroči zrak. Pekači, ki ste jih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotovi ob istem času.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Univerzalni pekač: višina 3 ■ Pekač: višina 1

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
-----	--------	--------------------	--------------	------------------	--------------	------------------	----------------

Zelenjavne jedi

Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5		-	3	-	10-15
-------------------	-------------------	---	--	---	---	---	-------

Krompir

Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		180-190	-	1	40-50

Izdelki iz krompirja, zamrznjeni

Krompirjeve polpete	Univerzalni pekač	3		200-220	-	-	25-35
Krompirjevi žepki, polnjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	-	20-30
Kroketi	Univerzalni pekač	3		200-220	-	-	25-35
Ocvrt krompirček	Univerzalni pekač	3		190-210	-	-	25-35
Ocvrt krompirček, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	-	-	30-40

Jogurt

Z aparatom lahko sami pripravite jogurt.

Priprava jogurta

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranosti pečice		35-40	5-6

Načini gretja Eco

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

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

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko in posoda

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

Posoda iz nerjavnega jekla ali aluminija odseva toplovo kot ogledalo. Bolj primerna je posoda, ki ne odseva

toplovo in je narejena iz emajla ali na toplovo odpornega stekla ter posoda, prevlečena z aluminijevim tlačno litino. Beli pekači in pekači iz keramike ali stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno.

Papir za peko

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

- Vroči zrak Eco
- Zgornje/spodnje gretje Eco

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
-----	-----------------	-------------	--------------	------------------	----------------

Kolači v modelih

Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/podolgovat model	2		140-160	60-80
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljen model Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljen model Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70

Pecivo na pekaču

Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		150-170	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3		180-190	15-20
Kvašena pletenica, kvašeni venec	Plitvi pekač	3		160-170	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		160-180	15-20

Drobno pecivo

Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-25
Tortice	Plitvi pekač	3		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3		200-220	35-45
Piškoti	Plitvi pekač	3		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-180	25-35

Kruh in žemljice

Mešani kruh, 1,5 kg	Globok štirikotni model	2		200-210	35-45
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-275	15-20
Sladke žemljice, sveže	Plitvi pekač	3		170-190	15-20
Žemljice, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	20-30

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Meso					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	110-130
Riba					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Pokrita posoda	2		190-210	15-25

Akrilamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

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

Počasna peka

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

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

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

Uporabljajte samo sveže in higienično brezhibno meso brez kosti. Skrbno odstranite kite in maščobne robeve. Pri počasnem peki maščoba razvije močan priokus.

Uporabite lahko tudi začinjeno ali marinirano meso. Ne uporabljajte odtajanega mesa.

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

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

Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

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

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

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

■ Počasna peka

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

* predgretje

Namigi za počasno peko

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

Sušenje

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

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

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite. Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.

Priporočene nastavitevne vrednosti

V tabeli so navedene nastavitevne 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 bolje konzervirana. Tanjša kot so živila, ki jih sušite, hitreje bodo posušena do konca, pri

čemer bodo živila ohranila več arom. Zaradi tega so navedena območja nastavitev.

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

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

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

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavu.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Kozarci

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

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

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

Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavu. Vse temeljito operite.

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

Sadje

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

Na liter vode:

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

Zelenjava

Zelenjava v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, prekuhanoto vodo.

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

Po postopku vkuhanja

Sadje

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

Zelenjava

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

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

Časi, ki so navedeni v nastavitevni tabeli, so le informacijske vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave. Nanje lahko vplivajo: sobna temperatura, število kozarcev, količina ter toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe se navezujejo na litrske okrogle kozarce. Preden zamenjate temperaturo ali izključite pečico, preverite, ali v kozarcih res nastajajo mehurčki. Postopek nastajanja mehurčkov se začne po pribl. 30–60 minutah.

Uporabljen način gretja:

- ☰ 4D-vroči zrak

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

Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa

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

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

Prva fermentacija

Za prvo fermentacijo posodo s testom postavite na rešetko. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Med postopkom fermentacije ne odpirajte vratc, saj lahko tako iz pečice uhaja vlaga. Testa ne pokrijte.

Druga fermentacija

Postavite pecivo na višino vstavljanja, ki je določena v razpredelnici.

Preden začnete s peko, obrišite vlago v pečici.

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

- 🕒 Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min
Kvašeno testo, sladko						
npr. kvašeno pecivo	Skleda	2	🕒	Fermentacija testa	35-40	30-45
	Univerzalni pekač	2	🕒	Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	10-20
Testo z veliko maščobe, npr. panettone	Skleda	2	🕒	Fermentacija testa	40-45	40-90
	Model na rešetki	2	🕒	Fermentacija oblikovanih kosov testa	40-45	30-60
Kvašeno testo, pikantno						
npr. pizza	Skleda	2	🕒	Fermentacija testa	35-40	20-30
	Univerzalni pekač	2	🕒	Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	10-15
Krušno testo						
Beli kruh	Skleda	2	🕒	Fermentacija testa	35-40	30-40
	Univerzalni pekač	2	🕒	Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	15-25

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min
Mešani kruh	Skleda	2		Fermentacija testa	35-40	25-40
	Univerzalni pekač	2		Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	10-20
Žemlje	Skleda	2		Fermentacija testa	35-40	30-40
	Univerzalni pekač	2		Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	15-25

Odmrzovanje

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

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavitve:

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

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

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

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

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

Uporabljen način gretja:

- Odmrzovanje

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

Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje" se jedi s pomočjo pare nežno pogrejejo. Videti so kot sveže pripravljene, imajo tudi tak okus. Hrustljavo lahko zapečete tudi pecivo prejšnjega dne.

Uporabite kar se da ploščate, široke in na temperaturo odporne posode. Hladne posode podaljšajo postopek pogrevanja.

Če je le mogoče, pogrevajte enako velike jedi iste vrste. Če to ni mogoče, se ravnajte po času jedi, ki zahteva najdaljši čas pogrevanja.

Med pogrevanjem jedi ne pokrivajte.

Jed na rešetko postavite v posodi ali neposredno na višino 2.

Med delovanjem ne odpirajte vratc aparata, saj bi v tem primeru iz aparata ušlo veliko pare.

Priporočene nastavitevne vrednosti

V razpredelnici so za različne jedi navedene optimalne nastavitev. Časovne navedbe so le informativne vrednosti. Odvisne so od posode, kakovosti, temperature in strukture živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

Vrednosti v razpredelnici veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v razpredelnici.

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

Uporabljen način gretja:

■ Pogrevanje

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Zelenjava, ohlajena					
1 kg	Odprta posoda	2		120-130	15-25
250 g	Odprta posoda	2		120-130	5-15
Jedi, ohlajene					
Jedi na krožniku, 1 porcija	Odprta posoda	2		120-130	15-25
Juha, enolončnica, 400 ml	Odprta posoda	2		120-130	10-25
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Odprta posoda	2		120-130	8-25
Narastki, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	2		120-140	10-25
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Pecivo					
Žemljice, bageta, pečeno	Rešetka	2		150-160*	10-20
Košarice iz listnatega testa (Vol au vents)	Rešetka	2		180*	4-10
Pecivo, zamrznjeno					
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemljice, bageta, pečeno	Rešetka	2		160-170*	10-20
* predgretje					

Hranjenje jedi toplih

Z načinom gretja "Hranjenje jedi toplih" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. S pomočjo različnih stopenj vlažnosti lahko preprečite, da se že pripravljene jedi izsušijo.

Jedi ne pokrivajte.

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

Različne stopnje pare so primerne za hranjenje jedi toplih:

- 1. stopnja: večji in manjši kosi mesa
- 2. stopnja: narastki in priloge
- 3. stopnja: enolončnice in juhe

Testne jedi

Te preglednice so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata. Po EN 60350-1.

Peka

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

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

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

Jabolčna pita

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

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

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

Biskvit z vodo

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

Opombe

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Peka						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	-	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3		160*	-	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150*	-	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140*	-	35-45
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodni biskvit, 2 nivoja	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Pokrita jabolčna pita, 2 nivoja	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Peka na žaru

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

Uporabljen način gretja:

- Žar, velika površina

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Sto-pnja žara	Trajanje v min.
-----	--------	--------------------	--------------	---------------	-----------------

Peka na žaru

Peka toasta*	Rešetka	5		3	4-6
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4		3	25-30

* ne predgrevajte

** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001321832

991120