



**BOSCH**

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



# Vgradna pečica

**HAF010BR0**

**[sl]** Navodila za uporabo

Vgradna pečica



# Vsebina

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | <b>Namenska uporaba</b>                    | 4  |
|    | <b>Pomembni varnostni napotki</b>          | 4  |
| Splošno  | 4  |    |
| Halogenska žarnica   | 5  |    |
|    | <b>Vzroki poškodb</b>                      | 5  |
| Splošno  | 5  |    |
|    | <b>Namestitev in priključitev</b>          | 6  |
| Priključitev na električno omrežje   | 6  |    |
| Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu                                  | 6  |    |
|    | <b>Varstvo okolja</b>                      | 6  |
| Varčevanje z energijo  | 6  |    |
| Okolju prijazno odstranjevanje   | 7  |    |
|    | <b>Spoznajte svoj aparat</b>               | 7  |
| Upravljalno polje  | 7  |    |
| Načini gretja in funkcije  | 8  |    |
| Temperatura  | 8  |    |
| Notranjost aparata   | 9  |    |
|  | <b>Pribor</b>                              | 9  |
| Priložen pribor  | 9  |    |
| Vstavljanje pribora  | 9  |    |
| Dodatni pribor   | 10   |    |
|  | <b>Pred prvo uporabo</b>                   | 11 |
| Čiščenje notranjosti pečice in pribora   | 11   |    |
|  | <b>Upravljanje aparata</b>                 | 11 |
| Vklop in izklop aparata  | 11   |    |
| Nastavitev načina gretja in temperature  | 11   |    |
|  | <b>Čiščenje</b>                            | 12 |
| Primerna čistilna sredstva   | 12   |    |
| Čiščenje aparata   | 13   |    |
|  | <b>Ogrodje</b>                             | 13 |
| Montaža in demontaža ogrodja   | 13   |    |
|  | <b>Vratca aparata</b>                      | 14 |
| Montaža in demontaža vratc pečice  | 14   |    |
| Demontaža in montaža stekel vratc  | 14   |    |
| Dodatna zaščita vrat   | 15   |    |
|  | <b>Kaj storiti ob motnjah?</b>             | 15 |
| Samostojno odpravljanje motenj   | 15   |    |
| Menjava žarnice na stropu pečice   | 15   |    |
|  | <b>Servisna služba</b>                     | 16 |
| Številki E in FD   | 16   |    |
|   | <b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> | 16 |
| Splošna navodila   | 16   |    |
| Kolači in pecivo   | 17   |    |
| Narastki in gratinirane jedi   | 19   |    |
| Perutnina, meso in ribe  | 20   |    |
| Zelenjava in priloge   | 22   |    |
| Jogurt   | 23   |    |
| Akrilamid v živilih  | 23   |    |
| Vkuhanje   | 23   |    |
| Vzhajanje testa  | 24   |    |
| Testne jedi  | 24   |    |

---

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

## Namenska uporaba

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

Slike v teh navodilih služijo zgolj orientaciji. 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 uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

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

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

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

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 9

## 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 štrleti 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.
- Hlapi 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 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.
- Če se zaletite v odprtva vrata aparata, se lahko poškodujete. Med uporabo in po njej morajo biti vrata aparata zaprta.

## **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.

## **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.

## **Vzroki poškodb**

### **Splošno**

#### **Pozor!**

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlaga v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrti aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrti. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za spranje, 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. → "Čiščenje" na strani 12
- 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.

## Namestitev in priključitev

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

Aparata ne vgradite za okrasna ali pohištvena vrata. Nevarnost pregrevanja.

### Priklučitev na električno omrežje

Orodje lahko priključi samo pooblaščen strokovnjak. Obvezno je treba upoštevati predpise pristojnega dobavitelja električne energije.

Če je aparat nepravilno priključen, garancija v primeru poškodb ne velja.

#### Pozor!

Če je poškodovan priključni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali ustreznouposobljen strokovnjak.

- Aparat pri montažnih delih ne sme biti pod napetostjo.
- Aparat ustreza zaščitnemu razredu I in dovoljeno ga je priključiti le na ozemljeno vtičnico.
- Minimalne zahteve za omrežni priključni kabel so naslednje: H05 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup>.

#### Opozorilo – Smrtna nevarnost!

Nevarnost električnega udara v primeru stika z električno prevodnimi deli.

- Električnega vtiča se dotikajte samo s suhimi rokami.
- Električni kabel vedno izvlecite neposredno pri vtiču in nikdar za kabel, saj se lahko tako poškoduje.
- Električnega vtiča nikoli ne izvlecite med delovanjem aparata.

Upoštevajte naslednja navodila in se prepričajte, da:

#### Opombe

- električni vtič ustreza vtičnicam.
- je presek električnega vodnika primeren.
- je ozemljitveni sistem nameščen po predpisih.
- električni kabel (po potrebi) zamenja le električar. Nadomestni električni kabel je na voljo pri servisni službi.
- ne uporabljate nobenih večkratnih vtičnic/razdelilnikov in podaljševalnih kablov.
- je pri uporabi zaščitnega stikala okvarnega toka uporabljen le tisti z znakom .
- Samo ta znak zagotavlja izpolnjevanje trenutno veljavnih predpisov.
- je električni vtič vedno dosegljiv.
- električni kabel ni prepognjen, stisnjen, spremenjen ali prerezan.
- električni kabel ni v stiku z viri toplote.

### Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu

Pritrdite vse premične dele v in na aparatu z lepilnim trakom, ki ga lahko odstranite brez sledi. Ves pribor (npr. pekač) s tanko zaščito iz kartona na robovih spravite v ustrezne predale, da preprečite poškodbe aparata. Med prednjo in hrbtno stranico v notranjosti

vstavite karton ali podobno zaščito, da preprečite udarce ob notranjost steklenih vrat. Pritrdite vrata in, če obstaja, zgornji pokrov z lepilnim trakom prilepite na stranice aparata.

Shranite originalno embalažo aparata. Aparat transportirajte le v originalni embalaži. Upoštevajte puščice za transport na embalaži.

### Če originalna embalaža ni več na voljo

Zapakirajte aparat v zaščitno embalažo, da zagotovite zadostno zaščito pred morebitnimi poškodbami pri prevozu.

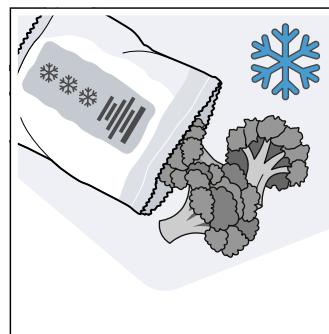
Aparat transportirajte v pokončnem položaju. Aparata ne držite za ročaj vrat ali priključke na hrbtni strani, saj se lahko poškodujejo. Na aparat ne odlagajte težkih predmetov.

## Varstvo okolja

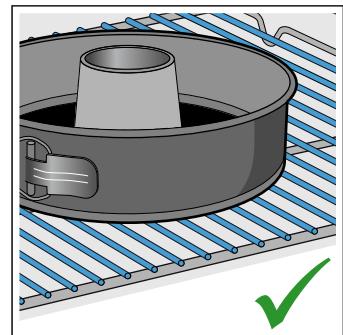
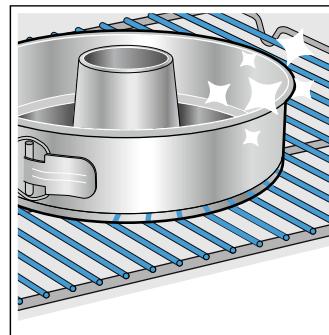
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

### Varčevanje z energijo

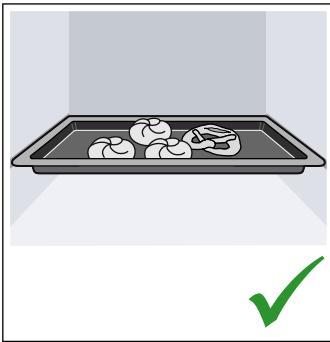
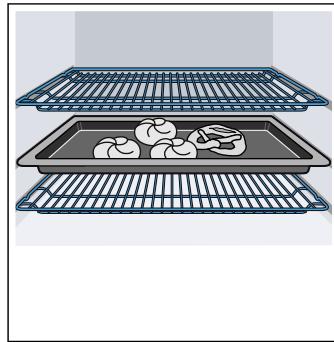
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



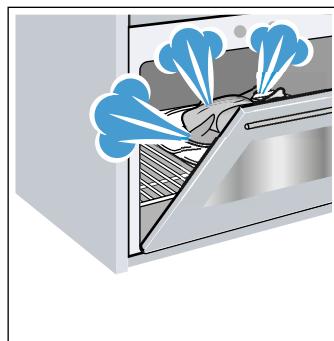
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



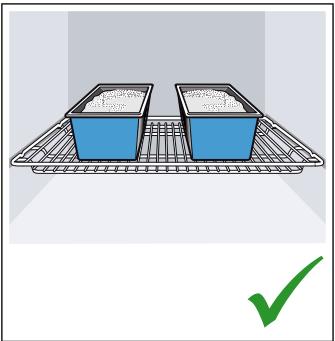
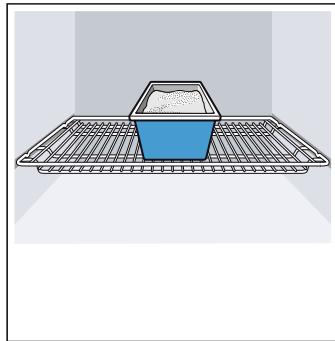
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



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



- Pri daljšem času priprave lahko aparatu 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 aparatu 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.

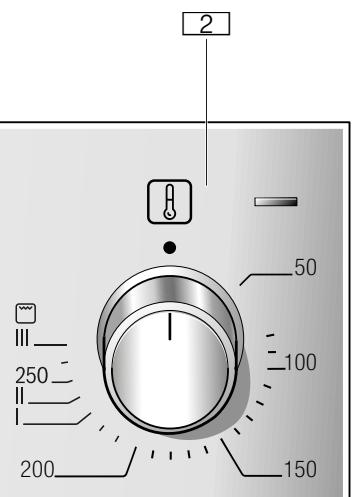
## **Spoznejte svoj aparat**

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.

### Upravljalno polje

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



## 1 Stikalo za izbiro funkcije

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

## Načini gretja in funkcije

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.

| Način gretja | Uporaba   |
|--------------|---|
|              | Zgornje/spodnje gretje<br><br>Zgornji in spodnji grelnik delujeta enakomerno.<br>Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.                                |
|              | Blago zgornje/spodnje gretje<br><br>Za nežno pripravo izbranih jedi.<br>Delujeta zgornji in spodnji grelnik.<br>Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu. |
|              | Spodnje gretje<br><br>Za peko v vodni kopeli ali za dopekanje.<br>Deluje spodnji grelnik.   |
|              | Žar, majhna površina<br><br>Način gretja je primeren za peko manjših količin zrezkov, klobas, rib in popečenega kruha na žaru.<br>Segreje se srednji del žara.                                |
|              | Žar, velika površina<br><br>Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje.<br>Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.                          |

## Druge funkcije

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

| Funkcija | Uporaba  |
|----------|--|
|          | Vklop osvetlitve notranjosti pečice, druge funkcije ne delujejo.<br>To vam na primer olajša čiščenje notranjosti pečice. |

## Temperatura

Temperaturo v pečici nastavite s temperaturnim regulatorjem. Poleg tega z njim izberate tudi stopnje drugih funkcij.

Če je nastavljena temperatura nad 250 °C, jo aparat po pribl. 10 minutah zniža na pribl. 240 °C. Če ima vaš aparat način gretja Zgornje/spodnje gretje ali Spodnje gretje, do tega znižanja ne pride.

| Položaj | Pomen   |
|---------|---|
| ●       | Ničelni položaj Aparat se ne segreva.                                   |
| 50-275  | Temperaturno območje Nastavljava temperaturo v notranjosti pečice v °C. |

## 2 Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo za način gretja ali izberete nastavitev drugih funkcij.  
Temperaturni regulator lahko iz ničelnega položaja obrnete samo v desno do prislonja. Bolj ga ne morete obrniti.

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

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

|  |              |  |
|--|--------------|--|
| <b>1, 2, 3</b><br>ali<br><b>I, II, III</b> | Stopnje žara | Nastavljive stopnje za žar, velika površina  in majhna površina  (odvisno od tipa aparata).<br>1. stopnja = nizka<br>2. stopnja = srednja<br>3. stopnja = visoka |
|--|--------------|--|

## Prikaz temperature

Ko aparat greje, sveti kontrolna lučka nad temperaturnim regulatorjem. Lučka med premori pri segrevanju ugasne.

Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, takoj ko kontrolna lučka prvič ugasne.

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

## Notranjost aparata

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

### Odpiranje vrat aparata

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

### Osvetlitev notranjosti pečice

Pri večini načinov gretja in funkcij je notranjost pečice med delovanjem osvetljena. Če prekinete delovanje z izbirnim stikalom, se izklopi.

Z nastavljivo Osvetlitev pečice na izbirnem stikaluhko vklopite osvetlitev brez gretja. To vam na primer pomaga pri čiščenju aparata.

### Hladilni ventilator

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

### Pozor!

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

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



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

### 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.

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

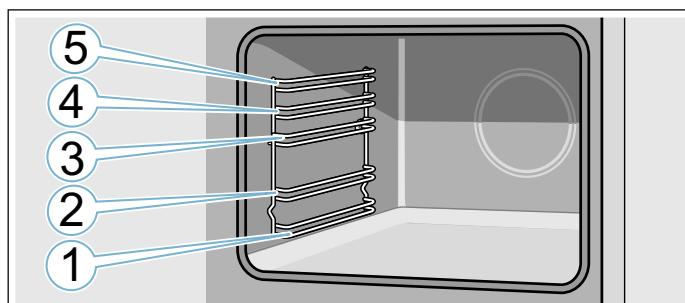
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spletja.

**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.

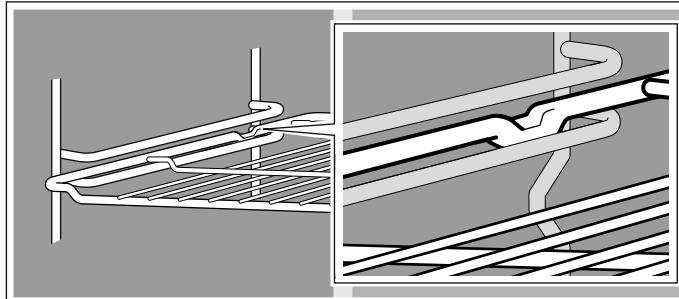
Pri nekaterih aparatih je v notranjosti pečice najvišja višina označena s simbolom za žar.



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine.

Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se prevrnil.

Pri vstavljanju pribora v notranjost pečice pazite, da je izbočeni del zadaj. Samo tako se bo zaskočil.

**Opombe**

- Pekač z obema rokama trdno držite na obeh straneh in ga potisnite naravnost v ogrodje. Med vstavljanjem pekača ne premikajte v levo in desno. Sicer boste pekač težko vstavili. Emajlirane površine se lahko poškodujejo.
- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost pečice tako, da se ne dotika vrat aparata.
- Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.

**Dodatni pribor**

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

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

**Opomba:** Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 16

**Dodatni pribor****Rešetka**

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

**Plitvi pekač**

Za kolače v pekaču in drobno pecivo.

**Univerzalni pekač**

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

**Rešetka za pekač**

Za meso, perutnino in ribe.

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

**Profesionalni pekač**

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

**Pokrov za profesionalni pekač**

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalni globoki pekač.

**Pekač za pizzo**

Za pizze in velika okrogla peciva.

**Pekač za žar**

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

**Kamnita plošča za peko**

Za doma pečen kruh, žemljice in pizze s hrustljavim dnom.

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

**Steklen pekač**

Za pražene jedi in narastke.

**Steklen pekač**

Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.

**Izvlečni sistem enojni**

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

**Izvlečni sistem, dvojni**

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

**Izvlečni sistem, trojni**

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

## Pred prvo uporabo

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

### Čiščenje notranjosti pečice in pribora

Preden boste z aparatom prvič pripravljeni jedi, očistite notranjost aparata in pribora.

#### Čiščenje notranjosti pečice

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

Pazite, da v notranjosti pečice ni ostankov embalaže, kot so npr. delci stiropora. Pred segrevanjem očistite gladke površine v notranjosti pečice z mehko, vlažno krpo. Dokler se aparat segreva, zračite kuhinjo.

Izvedite navedene nastavitev. V naslednjem poglavju so vam na voljo informacije o tem, kako nastavite način gretja in temperaturo. → "Upravljanje aparata" na strani 11

#### Nastavitev

|              |  |
|--------------|--|
| Način gretja | Zgornje/spodnje gretje  |
| Temperatura  | maksimalno   |
| Trajanje     | 1 ura  |

Po navedenem času trajanja izklopite aparat.

Ko se notranjost pečice ohladi, očistite gladke površine z milnico in krpo za pomivanje.

#### Čiščenje pribora

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

## Upravljanje aparata

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

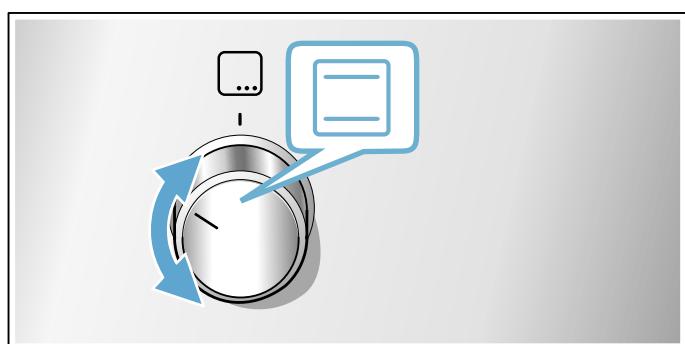
### Vklap in izklop aparata

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

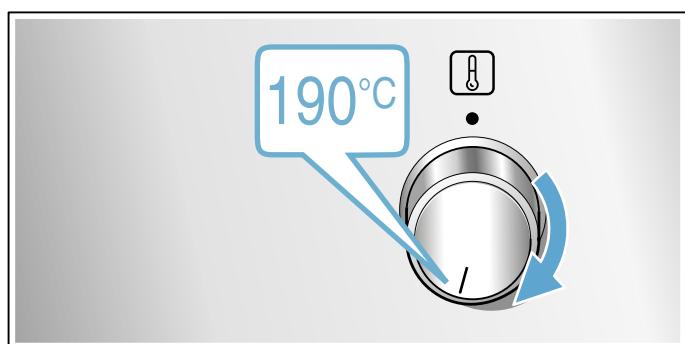
### Nastavitev načina gretja in temperature

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

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje  pri 190 °C.  
1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Čez nekaj sekund začne aparat greti.

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

#### Sprememba

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



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 opeklina!

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

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

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

## Notranjost aparata

|                     |   |
|---------------------|---|
| Emajlirane površine | Vroča milnica ali voda s kisom:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br><br>Zažgane ostanke hrane zmehčajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite žičnato mrežico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice.<br><br><b>Pozor!</b><br>Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.<br><br>Po čiščenju pustite pečico odprtou, da se posuši. |
|---------------------|---|

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Stekleni pokrov osvetlitve pečice | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br><br>Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.   |
| Tesnilo vratc<br>Ne snemite!      | Vroča milnica:<br>Očistite z vlažno krpo.<br><br>Ne drgnite.  |
| Pokrov vrat                       | iz nerjavnega jekla:<br>Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo.<br><br>iz plastike:<br>Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.<br>Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite. |
| Ogrodje                           | Vroča milnica:<br>Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.  |
| Izvlečni sistem                   | Vroča milnica:<br>Očistite z vlažno krpo ali ščetko.<br><br>Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljena. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.   |
| Pribor                            | Vroča milnica:<br>Namočite in očistite s krpo za pomivanje ali ščetko.<br><br>Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavnega jekla.<br>Emajlirani pribor je primeren za pomivanje 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 protikorozjsko 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.

 **Ogrodje**

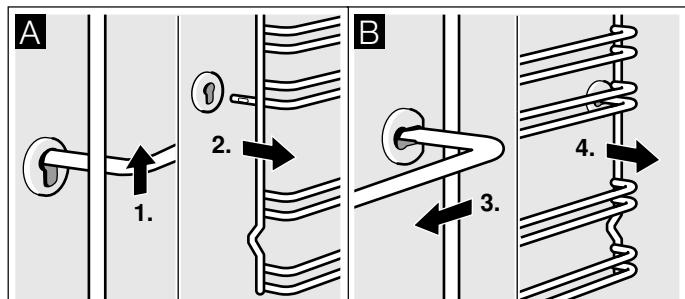
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

**Montaža in demontaža ogrodja**

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

**Odstranitev ogrodja**

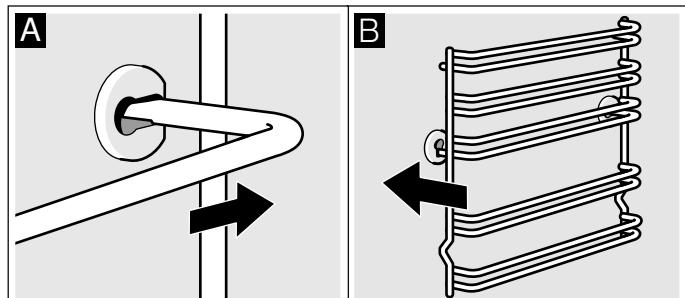
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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

**Namestitev ogrodja**

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



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

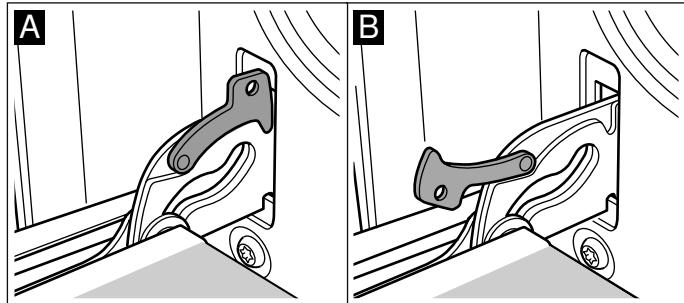
## Vratca aparata

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

### Montaža in demontaža vratc pečice

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

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

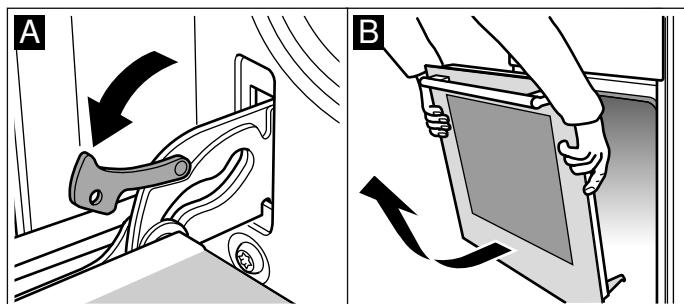


#### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

### Demontaža vratc

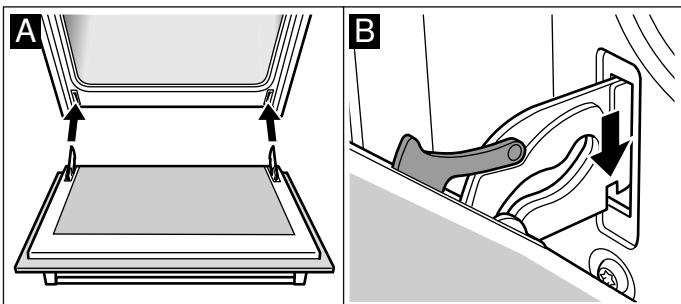
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite obo zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



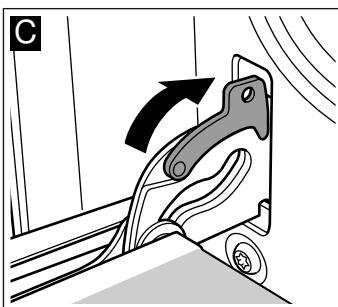
### Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



#### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

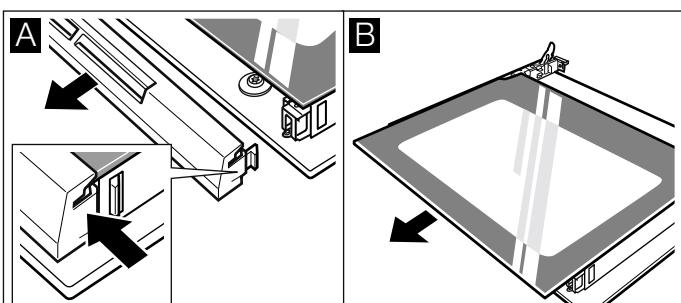
Če vratca pečice pada s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

### Demontaža in montaža stekel vratc

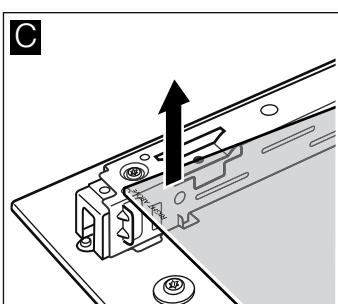
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

#### Demontaža

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



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

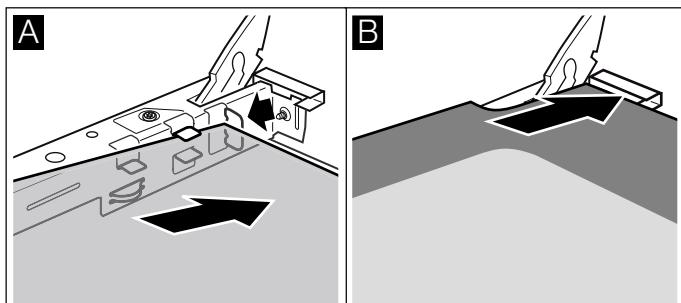
## **⚠️ Opozorilo – Nevarnost poškodb!**

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

### **Montaža**

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

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



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

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

### **Dodatna zaščita vrat**

Pri jehed z dolgim časom priprave se vrata pečice lahko močno segrejejo.

Ko pečica deluje, ne dovolite, da se ji majhni otroci približujejo, in jih imejte pod nadzorom.

Na voljo je dodatna varovalna oprema, ki preprečuje stik z vrti pečice. Če se otroci lahko zadržujejo v bližini pečice, namestite to varovalno opremo.

Ta dodatni pribor (11023590) lahko kupite na pooblaščenem servisu.

## **?** **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 16

| Motnja                  | Možni vzroki         | Ukrep/navodilo  |
|-------------------------|----------------------|---|
| Aparat ne deluje.       | Okvarjena varovalka. | Preverite varovalko v omarici z varovalkami.                      |
| Izpad električnega toka |                      | Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo. |

## **⚠️ 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.

### **Menjava žarnice na stropu pečice**

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 25 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.

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

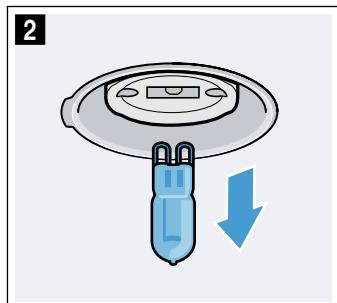
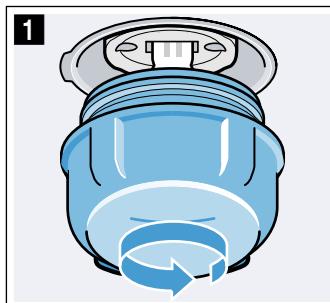
## **⚠️ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!**

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.

## 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.

### Številki E in FD

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

|       |        |
|-------|--------|
| Št. E | FD-št. |
|-------|--------|

### Servisna služba

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

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

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

## 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 prvemerem priboru in višini, na kateri bi morali peči. Preberete si lahko tudi nasvete za primerno posodo in pripravo.

**Opomba:** Med pripravi živil lahko v notranosti pečice nastane veliko vodne pare.

Aparat je zelo energetsko učinkovit in med delovanjem oddaja zelo malo toplote v okolico. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištu nabere kondenzat. To je običajen fizikalni pojav. Količino kondenzata lahko zmanjšate s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vrat.

### Splošna navodila

#### Priporočene nastavitevne vrednosti

V preglednici so navedeni optimalni načini gretja za različne jedi. Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. Zato so navedena območja nastavitev. Poskusite najprej z nižjo vrednostjo. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je potrebno, naslednjič nastavite višjo temperaturo.

**Opomba:** Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa priprave. Jedi bi bile sicer na zunanjih strani pečene, znotraj pa bi ostale surove.

Nastavitevne vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico. Tako lahko prihranite energijo. Če pečico predgrevate, se navedeni čas pečenja skrajša za nekaj minut.

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

Če želite uporabiti lasten recept, se ravnavajte po podobnih jehah v preglednici. Dodatne informacije najdete v namigih za nastavitevni preglednicami.

Iz notranosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako zagotovite optimalen rezultat peke in prihranite energijo.

#### Način gretja Blago zgornje/spodnje gretje

Blago zgornje/spodnje gretje je napreden način gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno uravnava dovod energije v notranjost pečice. Jedi se postopoma pečejo s preostalo toploto. Tako ostanejo bolj sočne in manj porjavijo. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo. Če med pripravo predčasno odprete vrata aparata ali če ga predgrevate, se ta učinek izgubi.

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

Jedi vstavite v hladno, prazno pečico. Izberite temperaturo med 120 °C in 250 °C. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

Način gretja Blago zgornje/spodnje gretje se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.

### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja:

- Višina 2, visoko pecivo oz. model na rešetki
- Višina 3, nizko pecivo oz. plitvi pekač

### Pribor

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

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

→ "Pribor" na strani 9

### Papir za peko

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

### Kolači in pecivo

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

### Kolači v modelih

| Jed   | Pribor/posoda                      | Višina vstavljanja | Način gretja             | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|---|------------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------|----------------|
| Kolač iz umešanega testa, preprost                  | Okrogel/globok štirikoten model    | 2                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 50-60          |
| Kolač iz umešanega testa, boljši                    | Okrogel/globok štirikoten model    | 2                  | <input type="checkbox"/> | 150-170          | 60-80          |
| Tortno dno iz umešanega testa                       | Model za tortno dno                | 3                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 30-40          |
| Sadna ali skutina torta s podlagom iz krhkega testa | Model z odstranjivim robom Ø 26 cm | 2                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 70-90          |
| Pita  | Model za pito                      | 1                  | <input type="checkbox"/> | 200-240          | 25-50          |
| Čajni kolački                                       | Model z odstranjivim robom Ø 28 cm | 2                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 25-35          |
| Šarkelj   | Model za šarkelj                   | 2                  | <input type="checkbox"/> | 150-170          | 60-80          |
| Biskvitna torta, 3 jajca                            | Model z odstranjivim robom Ø 26 cm | 2                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 30-40          |
| Biskvitna torta, 6 jajc                             | Model z odstranjivim robom Ø 28 cm | 2                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 35-45          |

### Kolač na pekaču

| Jed                                       | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja             | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|---|-------------------|--------------------|--------------------------|------------------|----------------|
| Kolač iz umešanega testa z nadevom        | Univerzalni pekač | 3                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 20-45          |
| Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom    | Univerzalni pekač | 2                  | <input type="checkbox"/> | 170-190          | 25-35          |
| Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom   | Univerzalni pekač | 2                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 60-90          |
| Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom  | Univerzalni pekač | 3                  | <input type="checkbox"/> | 170-180          | 25-35          |
| Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom | Univerzalni pekač | 3                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 30-50          |

\* 10 minut predgrevanja

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

### Modeli za peko

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

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

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

### Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

### Kruh in žemljice

#### Pozor!

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

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

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

| Jed                             | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|---------------------------------|-------------------|--------------------|--------------|------------------|----------------|
| Kvašena pletenica, kvašen venec | Univerzalni pekač | 2                  | □            | 160-170          | 35-40          |
| Biskvitna rolada                | Univerzalni pekač | 2                  | □            | 170-190*         | 15-20          |
| Zavitek, sladek                 | Univerzalni pekač | 2                  | □            | 190-210          | 55-65          |
| Zavitek, zamrznjen              | Univerzalni pekač | 3                  | □            | 200-220          | 35-40          |

\* 10 minut predgrevanja

### Drobno pecivo

| Jed                        | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|----------------------------|-------------------|--------------------|--------------|------------------|----------------|
| Mafini                     | Pekač za mafine   | 2                  | □            | 170-190          | 20-40          |
| Drobno pecivo              | Univerzalni pekač | 3                  | □            | 160-180          | 25-35          |
| Pecivo iz listnatega testa | Univerzalni pekač | 3                  | □            | 200-220          | 20-30          |
| Pecivo iz kuhanega testa   | Univerzalni pekač | 3                  | □            | 190-210          | 35-50          |

### Piškoti

| Jed             | Pribor/posoda     | Višina vstavlja-nja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|-----------------|-------------------|---------------------|--------------|------------------|----------------|
| Brizgano pecivo | Univerzalni pekač | 3                   | □            | 140-150*         | 30-40          |
| Piškoti         | Univerzalni pekač | 3                   | □            | 140-160          | 20-30          |
| Španski vetrci  | Univerzalni pekač | 3                   | □            | 80-100           | 100-150        |
| Makroni         | Univerzalni pekač | 2                   | □            | 100-120          | 30-40          |

\* predgretje

### Kruh in žemljice

| Jed  | Pribor/posoda                                 | Višina vstavljanja | Način gretja | Korak | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|--|---|--------------------|--------------|-------|------------------|----------------|
| Kruh, 750 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)  | Univerzalni pekač ali globok štirikotni model | 2                  | □            | -     | 180-200          | 50-60          |
| Kruh, 1000 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela) | Univerzalni pekač ali globok štirikotni model | 2                  | □            | -     | 200-220          | 35-50          |
| Kruh, 1500 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela) | Univerzalni pekač ali globok štirikotni model | 2                  | □            | -     | 180-200          | 60-70          |
| Nekvašen kruh  | Univerzalni pekač                             | 2                  | □            | -     | 240-250          | 25-30          |
| Sladke žemlje, sveže   | Univerzalni pekač                             | 3                  | □            | -     | 170-180*         | 20-30          |
| Žemlje, sveže  | Univerzalni pekač                             | 3                  | □            | -     | 200-220          | 20-30          |
| Gratiniran popečen toast, 4 kosi                             | Rešetka                                       | 3                  | □            | -     | 200-220          | 15-20          |
| Gratiniran popečen toast, 12 kosov                           | Rešetka                                       | 3                  | □            | -     | 220-240          | 15-25          |

\* predgretje

### Pica, kiš in pikantni kolač

| Jed                                | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------|------------------|----------------|
| Pica, sveža                        | Univerzalni pekač | 2                  | □            | 190-210          | 20-30          |
| Pica, sveža, tanko dno             | Univerzalni pekač | 2                  | □            | 250-270*         | 15-25          |
| Pica, hlajena                      | Univerzalni pekač | 3                  | □            | 190-210*         | 10-15          |
| Pica, zamrznjena, tanko dno, 1 kos | Rešetka           | 2                  | □            | 190-210          | 15-25          |

\* predgretje

| Jed   | Pribor/posoda                       | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|---|-------------------------------------|--------------------|--------------|------------------|----------------|
| Pica, globoko zamrznjena, debelo dno, 1 kos | Rešetka                             | 2                  |              | 200-210          | 20-30          |
| Mini pice                                   | Univerzalni pekač                   | 3                  |              | 190-210          | 10-20          |
| Pikantni kolači v modelu                    | Model z odstranljivim robom Ø 28 cm | 3                  |              | 170-190          | 50-60          |
| Francoska pita                              | Model za pito                       | 1                  |              | 210-230          | 40-50          |
| Pita  | Model za narastke                   | 2                  |              | 180-200          | 55-65          |
| Empanada                                    | Univerzalni pekač                   | 2                  |              | 180-200          | 40-50          |
| Burek                                       | Univerzalni pekač                   | 2                  |              | 190-210          | 40-50          |

\* predgretje

## Nasveti za peko

|   |  |
|---|--|
| Preveriti želite, ali je kolač pečen.                               | Na najvišjem delu v kolač zapičite zobotrebec. Če se testo ne prime na zobotrebec, je kolač pečen.   |
| Kolač se sesede.  | Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite za 10 °C nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, navedena 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 sku-paj.                           | Okoli vsakega kosa mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.   |
| Kolač je presuh.  | Nastavite za 10 °C višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.   |
| Kolač je presvetel.   | Če sta višina vstavljanja in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.  |
| Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.                      | Naslednjič ga pecite na eni ravni višje.   |
| Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.                      | Naslednjič ga pecite na eni ravni nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.   |
| Kolač v modelu ali v globokem štirikotnem modelu je zadaj pretemen. | Pekača ne postavite neposredno ob zadnjo steno, ampak na sredino pribora.  |
| Kolač je zelo temen.  | Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.  |
| Pecivo je neenakomerno porjavilo.                                   | Izberite nekoliko nižjo temperaturo.<br>Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.<br>Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtinami zadnje stene notranjosti pečice.<br>Drobno pecivo naj bo po možnosti enako veliko in enako debelo. |
| Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.         | Uporabite nižjo temperaturo in daljši čas peke. Po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadnevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.   |
| Kolača ne morete stresti iz modela.                                 | Kolač naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite kolač in model pokrijte z mokro, hladno krpo. Naslednjič namastite model in ga potresite z drobtinami.  |

## Narastki in gratinirane jedi

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo narastkov. V nastavitev tabelah najdete optimalne nastavite za različne jedi.

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

Za narastke in gratinirane jedi uporabite široko, ploščato posodo. V ozki, visoki posodi traja priprava jedi dalj časa in jedi na zgornji strani močneje potemnijo.

Vedno upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

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

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

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite energijo. V notranjost pečice naložite modele enega poleg drugega.

| Jed   | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja             | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|---|-------------------|--------------------|--------------------------|------------------|----------------|
| Narastek, pikanten, kuhane sestavine              | Model za narastke | 2                  | <input type="checkbox"/> | 200-220          | 30-60          |
| Narastek, sladek                                  | Model za narastke | 2                  | <input type="checkbox"/> | 180-200          | 50-60          |
| Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm | Model za narastke | 2                  | <input type="checkbox"/> | 160-180          | 60-80          |

## Perutnina, meso in ribe

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

### Peka na rešetki

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

Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko. Če na žaru pečete en sam kos, je najbolje, da ga položite na sredino rešetke.

Dodatno vstavite še univerzalni pekač na višino 1. Mesni sok se zbira v pekaču in pečica ostane čista.

Glede na velikost in vrsto pečenke v univerzalni pekač nalijite do  $\frac{1}{2}$  litra vode. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja od jedi. Iz nje lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima in notranjost pečice ostane čista.

### Peka v posodi

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

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

#### ⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

### Odkrita posoda

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

### Pokrita posoda

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

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

## Peka na žaru

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

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

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

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

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

### Opombe

- Žar se samodejno vklaplja in izklaplja, to je povsem običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljene stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.
- Pri peki na žaru pekača ali univerzalnega pekača ne vstavite višje od 3. ravni. Zaradi vročine se skrivi in lahko poškoduje notranjost pečice, ko ga jemljete ven.

## Termometer za peko

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

## Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

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

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

## Perutnina

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

Pri račjih prsih zarežite kožo. Račjih prsi ne obračajte.

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

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

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

## Meso

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

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

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

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

## Perutnina

| Jed  | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja                        | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|--|-------------------|--------------------|-------------------------------------|------------------|----------------|
| Piščanec, 1,3 kg                             | Rešetka           | 2                  | <input type="checkbox"/>            | 200-220          | 60-80          |
| Manjši kosi piščanca, po 250 g               | Rešetka           | 3                  | <input type="checkbox"/>            | 210-230          | 40-50          |
| Piščanče palčke, medaljoni, globo zamrznjeni | Univerzalni pekač | 3                  | <input type="checkbox"/>            | 190-210          | 20-30          |
| Raca, 2 kg                                   | Rešetka           | 2                  | <input type="checkbox"/>            | 200-220          | 100-120        |
| Račja prsa, srednje pečena, po 300 g         | Rešetka           | 3                  | <input type="checkbox"/>            | 210-230          | 35-40          |
|  |                   |                    | <input checked="" type="checkbox"/> | 3                | 3-5            |
| Gos, 3 kg                                    | Rešetka           | 2                  | <input type="checkbox"/>            | 200-220          | 120-140        |
| Gosja bedra, po 350 g                        | Rešetka           | 3                  | <input type="checkbox"/>            | 230-250          | 40-50          |
| Mlada pura, 2,5 kg                           | Rešetka           | 2                  | <input type="checkbox"/>            | 210-230          | 80-100         |
| Puranje prsi, brez kosti, 1 kg               | Pokrita posoda    | 2                  | <input type="checkbox"/>            | 240-260          | 80-90          |
| Puranje stegno, s kostmi, 1 kg               | Rešetka           | 2                  | <input type="checkbox"/>            | 190-210          | 100-120        |

## Meso

| Jed   | Pribor/posoda  | Višina vstavljanja | Način gretja                        | Korak | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|---|----------------|--------------------|-------------------------------------|-------|------------------|----------------|
| Svinjska pečenka brez kože, npr. vrat, 1,5 kg | Odperta posoda | 2                  | <input type="checkbox"/>            | -     | 210-230          | 140-160        |
| Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg     | Odperta posoda | 2                  | <input type="checkbox"/>            | -     | 210-230          | 170-190        |
| Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg              | Odperta posoda | 2                  | <input type="checkbox"/>            | -     | 190-210          | 130-140        |
| Svinjski zrezki, debelina 2 cm                | Rešetka        | 4                  | <input checked="" type="checkbox"/> | -     | 3                | 20-25**        |
| Govejji file, srednje pečen, 1 kg             | Odperta posoda | 3                  | <input type="checkbox"/>            | -     | 210-220          | 45-55          |

\* brez obračanja

\*\* Univerzalni pekač vstavite na višino 1

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

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

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

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

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

## Riba

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

Riba je pripravljena, ko z lahkoto odstranite hrbtno plavut.

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

| Jed  | Pribor/posoda  | Višina vstavljanja | Način gretja | Korak | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|--|----------------|--------------------|--------------|-------|------------------|----------------|
| Goveja dušena pečenka, 1,5 kg                      | Odperta posoda | 2                  |              | -     | 210-220          | 90-100         |
| Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg                     | Odperta posoda | 2                  |              | -     | 210-220          | 60-70          |
| Hamburger, debelina 3-4 cm                         | Rešetka        | 4                  |              | -     | 3                | 25-30**        |
| Telečja pečenka, 1,5 kg                            | Odperta posoda | 2                  |              | -     | 180-200          | 120-140        |
| Telečja krača, 1,5 kg                              | Odperta posoda | 2                  |              | -     | 210-230          | 130-150        |
| Jagnječe stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg | Odperta posoda | 2                  |              | -     | 200-210          | 70-80*         |
| Jagnječji hrbet s kostmi, srednje pečen, 1,5 kg    | Rešetka        | 2                  |              | -     | 190-200          | 60-70*/**      |
| Klobase za žar                                     | Rešetka        | 3                  |              | -     | 3                | 20-25**        |
| Pečenka iz mletega mesa, 1 kg                      | Odperta posoda | 2                  |              | -     | 190-200          | 70-80          |

\* brez obračanja

\*\* Univerzalni pekač vstavite na višino 1

## Riba

| Riba                         | Teža            | Pribor in posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C, stopnja žara | Trajanje v minutah |
|------------------------------|-----------------|------------------|--------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| Riba, cela                   | po pribl. 300 g | Rešetka          | 2      |              | 2                              | 20-25              |
|                              | 1,0 kg          | Rešetka          | 2      |              | 200-220                        | 55-65              |
|                              | 1,5 kg          | Rešetka          | 2      |              | 190-210                        | 50-60              |
| Ribji kotleti, debelina 3 cm |                 |                  | 3      |              | 2                              | 20-25              |
| Ribji file                   |                 |                  | zaprto |              | 210-230                        | 20-30              |

## 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.   |

## Zelenjava in priloge

Držite se navedb v preglednici.

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

| Jed  | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|--|-------------------|--------------------|--------------|------------------|----------------|
| Zelenjava na žaru  | Univerzalni pekač | 5                  |              | 3                | 10-20          |
| Pečen krompir, prepolovljen  | Univerzalni pekač | 3                  |              | 170-190          | 55-65          |
| Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni, npr. ovrt krompirček, ovrtki, krompirjevi žepki, krompirjevi polpeti | Univerzalni pekač | 3                  |              | 200-220          | 25-35          |

## Jogurt

Z aparatom lahko sami pripravite jogurt.

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

- Na kuhalni plošči segrejte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) na 90 °C in ga nato pustite, da se ohladi na 40 °C.

Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.

- Vmešajte 30 g (pribl. 1 jedilno žlico) jogurta (temperatura hladilnika).
- Z zmesjo napolnite majhne skodelice ali kozarce s pokrovom in jih pokrijte.
- Skodelice ali kozarce postavite na dno pečice in uporabite nastavite, navedene v preglednici.
- Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

| Jed    | Pribor/posoda     | Višina vstavljanja     | Način gretja                        | Temperatura v °C | Trajanje |
|--------|-------------------|------------------------|-------------------------------------|------------------|----------|
| Jogurt | Skodelica/kozarec | Dno notranjosti pečice | <input checked="" type="checkbox"/> | -                | 4-5h     |

## Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem v izdelkih iz žit in krompirja, pripravljenih pri visoki temperaturi, kot so na

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

### Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Splošno                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li> <li>■ Jedi zapecite zlatorumeno in ne pretemno.</li> <li>■ Veliki in debeli kosi jedi vsebujejo manj akrilamida.</li> </ul> |
| Peka                      | Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C.<br>Z vročim zrakom maks. 180 °C.  |
| Piškoti                   | Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C.<br>Z vročim zrakom maks. 170 °C.<br>Jajce ali rumenjak znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.  |
| Pečen krompirček v pečici | Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400-600 g krompirja, da se ne izsuši in da postane hrustljav.   |

## Vkuhanje

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

### Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavno. Sadje in zelenjava temeljito operite.

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

### Priprava

- Napolnite kozarce, vendar pazite, da ne bodo prepolni.
- Obrišite robove kozarcev, saj morajo biti čisti.

- Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov.
  - Kozarce zaprite s sponkami.
- V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

### Nastavitev

- Vstavite univerzalni pekač na višino 2. Kozarce za vlaganje postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.
- V univerzalen pekač vlijte pol litra vode (pribl. 80 °C).
- Zaprite vrata pečice.
- Nastavite spodnje gretje .
- Temperaturo nastavite na 170 - 180 °C.

## Vkuhanje

### Sadje

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

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

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

## Zelenjava

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

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

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

## Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhanju vzemite iz notranjosti aparata.

### Pozor!

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

## Vzhajanje testa

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

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

## Vzhajanje testa

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

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

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

## Vzhajanje oblikovanih kosov testa

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

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

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

| Jed                            | Pribor/posoda                                 | Višina vstavljanja | Način gretja | Korak | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|--------------------------------|---|--------------------|--------------|-------|------------------|----------------|
| Kvašeno testo, lahko           | Skleda  | 2                  | ①            | 1.    | -*               | 25-30          |
|                                | Univerzalni pekač ali globok štirikotni model | 2                  | ①            | 2.    | -*               | 10-20          |
| Kvašeno testo, težko in mastno | Skleda  | 2                  | ①            | 1.    | -*               | 60-75          |
|                                | Univerzalni pekač ali globok štirikotni model | 2                  | ①            | 2.    | -*               | 45-60          |

\* s ② segrete do 50 °C

## Testne jedi

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

Po EN 60350-1.

### Peka

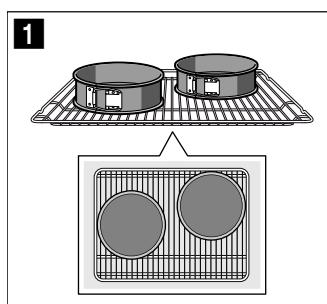
Peciva in kolači, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Višina vstavljanja pri peki na eni ravni:

- Univerzalni pekač/ plitvi pekač, višina 3
  - Modeli na rešetki
- Rešetka: višina 2

Peka z dvema tortnima modeloma:

- Na eni ravni (slika 1)



**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.

**Peka na žaru**

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

**Peka**

| Jed                   | Pribor/posoda                       | Višina vstavljanja | Način gretja             | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------|----------------|
| Brizgano pecivo       | Univerzalni pekač                   | 3                  | <input type="checkbox"/> | 140-150*         | 25-35          |
| Tortice               | Univerzalni pekač                   | 3                  | <input type="checkbox"/> | 160-170*         | 20-35          |
| Vodni biskvit         | Model z odstranljivim robom Ø 26 cm | 2                  | <input type="checkbox"/> | 160-170*         | 30-40          |
| Pokrita jabolčna pita | 2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm  | 2                  | <input type="checkbox"/> | 170-190          | 80-100         |

\* predgrevanje, ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

**Peka na žaru**

| Jed                        | Pribor  | Višina vstavljanja | Način gretja             | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|----------------------------|---------|--------------------|--------------------------|------------------|----------------|
| Opečen toast               | Rešetka | 5                  | <input type="checkbox"/> | 3                | 0,2-1,5        |
| Predgrevanje 10 min        |         |                    |                          |                  |                |
| Goveji hamburger, 12 kosov | Rešetka | 4                  | <input type="checkbox"/> | 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](http://www.bosch-home.com/welcome)



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001417507

030499(B)