



**BOSCH**



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

# Vgradna pečica

**HBG634B.1**

**[sl]** Navodila za uporabo Vgradna pečica



# Vsebina

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
|  <b>Namenska uporaba</b> .....           | <b>4</b>  |  <b>Čiščenje</b> .....                             | <b>18</b> |
|  <b>Pomembni varnostni napotki</b> ..... | <b>4</b>  | Primerna čistilna sredstva .....  | 18        |
| Splošno .....  | 4         | Površine notranjosti aparata .....  | 19        |
| Halogenska žarnica .....   | 5         | Čiščenje aparata .....  | 19        |
|  <b>Vzroki poškodb</b> .....             | <b>5</b>  |  <b>Ogrodje</b> .....                              | <b>20</b> |
| Splošno .....  | 5         | Montaža in demontaža ogrodja .....  | 20        |
|  <b>Varstvo okolja</b> .....             | <b>6</b>  |  <b>Vratca aparata</b> .....                       | <b>20</b> |
| Varčevanje z energijo .....  | 6         | Demontaža in montaža vrat aparata .....   | 20        |
| Okolju prijazno odstranjevanje .....   | 6         | Demontaža in montaža stekel vratc .....   | 21        |
|  <b>Spoznajte svoj aparat</b> .....      | <b>7</b>  |  <b>Kaj storiti ob motnjah?</b> .....              | <b>23</b> |
| Upravljalno polje .....  | 7         | Samostojno odpravljanje motenj .....  | 23        |
| Upravljalni elementi .....   | 7         | Maksimalno trajanje delovanja .....   | 23        |
| Zaslon .....   | 8         | Menjava žarnice na stropu pečice .....  | 24        |
| Načini gretja .....  | 8         | Steklen pokrov .....  | 24        |
| Dodatne informacije .....  | 9         |  <b>Servisna služba</b> .....                      | <b>24</b> |
| Funkcije notranjega prostora .....   | 9         | Številka E in številka FD .....   | 24        |
|  <b>Pribor</b> .....                    | <b>10</b> |  <b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> ..... | <b>25</b> |
| Priložen pribor .....  | 10        | Modeli iz silikona .....  | 25        |
| Vstavljanje pribora .....  | 10        | Pecivo in drobno pecivo .....   | 25        |
| Dodatni pribor .....   | 11        | Kruh in žemljice .....  | 28        |
|  <b>Pred prvo uporabo</b> .....        | <b>12</b> | Pice, kiš in pikantna peciva .....  | 29        |
| Prvi zagon .....   | 12        | Narastki in sufleji .....   | 31        |
| Čiščenje notranjosti pečice in pribora .....   | 12        | Perutnina .....   | 31        |
|  <b>Upravljanje aparata</b> .....      | <b>12</b> | Meso .....  | 33        |
| Vklop in izklop aparata .....  | 12        | Ribe .....  | 35        |
| Vklop delovanja .....  | 12        | Zelenjava in priloge .....  | 36        |
| Nastavitev načina gretja in temperature .....  | 13        | Jogurt .....  | 37        |
| Hitro segrevanje .....   | 13        | Načini gretja Eco .....   | 37        |
|  <b>Časovne funkcije</b> .....         | <b>14</b> | Akrlamid v živilih .....  | 39        |
| Nastavitev trajanja .....  | 14        | Počasna peka .....  | 39        |
| Nastavitev konca .....   | 14        | Sušenje .....   | 40        |
| Nastavitev alarma .....  | 15        | Vkuhanje .....  | 41        |
|  <b>Varovalo za otroke</b> .....       | <b>16</b> | Vzhajanje testa .....   | 42        |
| Aktiviranje in deaktiviranje .....   | 16        | Odmrzovanje .....   | 42        |
|  <b>Osnovne nastavitve</b> .....       | <b>16</b> | Ohranjanje toplote .....  | 42        |
| Spreminjanje osnovnih nastavitvev .....  | 16        | Testne jedi .....   | 43        |
| Seznam osnovnih nastavitvev .....  | 16        |   |           |
| Izpad električnega toka .....  | 17        |   |           |
| Spreminjanje časa .....  | 17        |   |           |
|  <b>Nastavitev za sabat</b> .....      | <b>17</b> |   |           |
| Zagon nastavitve za sabat .....  | 17        |   |           |

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

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

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

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

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

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

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 10

## Pomembni varnostni napotki

### Splošno

#### Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ostanke hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli 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 opeklin!

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

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

**⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!**

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

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

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

**⚠ Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!**

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

**Halogenska žarnica****⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

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

**⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!**

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

** Vzroki poškodb****Splošno****Pozor!**

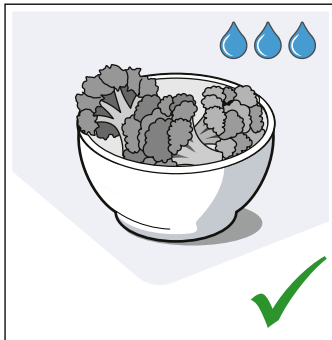
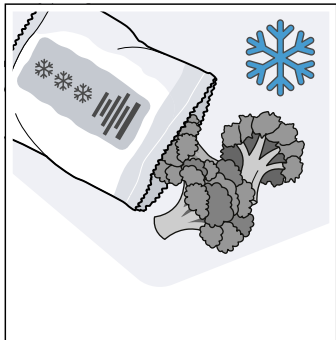
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in 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 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. → "Čiščenje" na strani 18
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

## Varstvo okolja

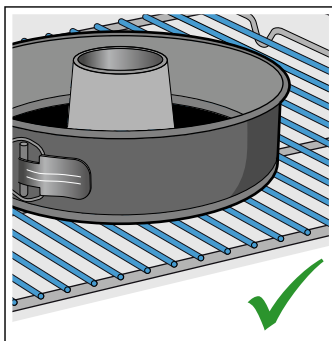
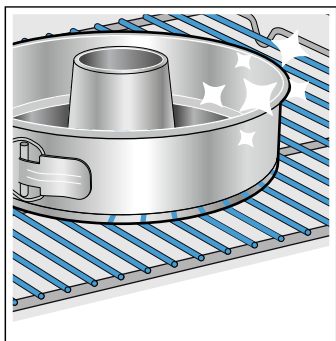
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

### Varčevanje z energijo

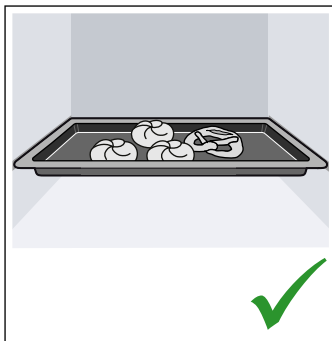
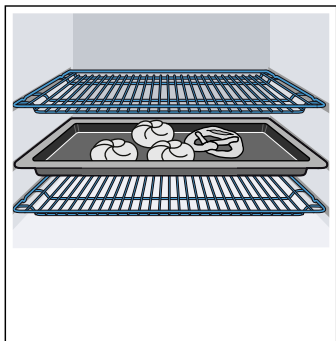
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



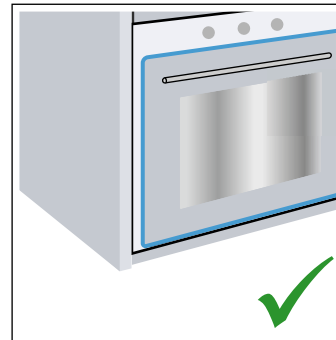
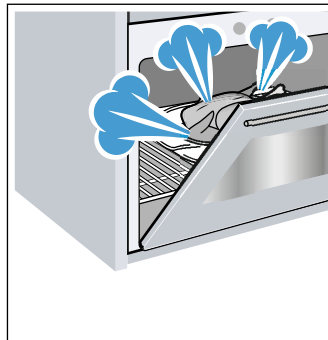
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



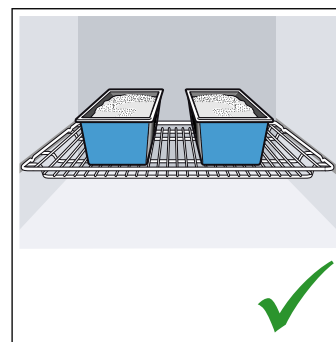
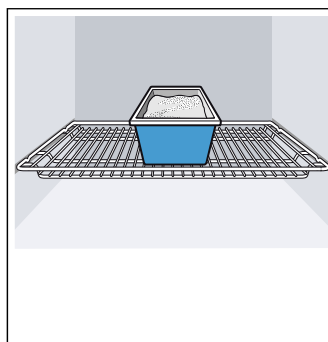
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



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



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

### Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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



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

## Spoznajte svoj aparat

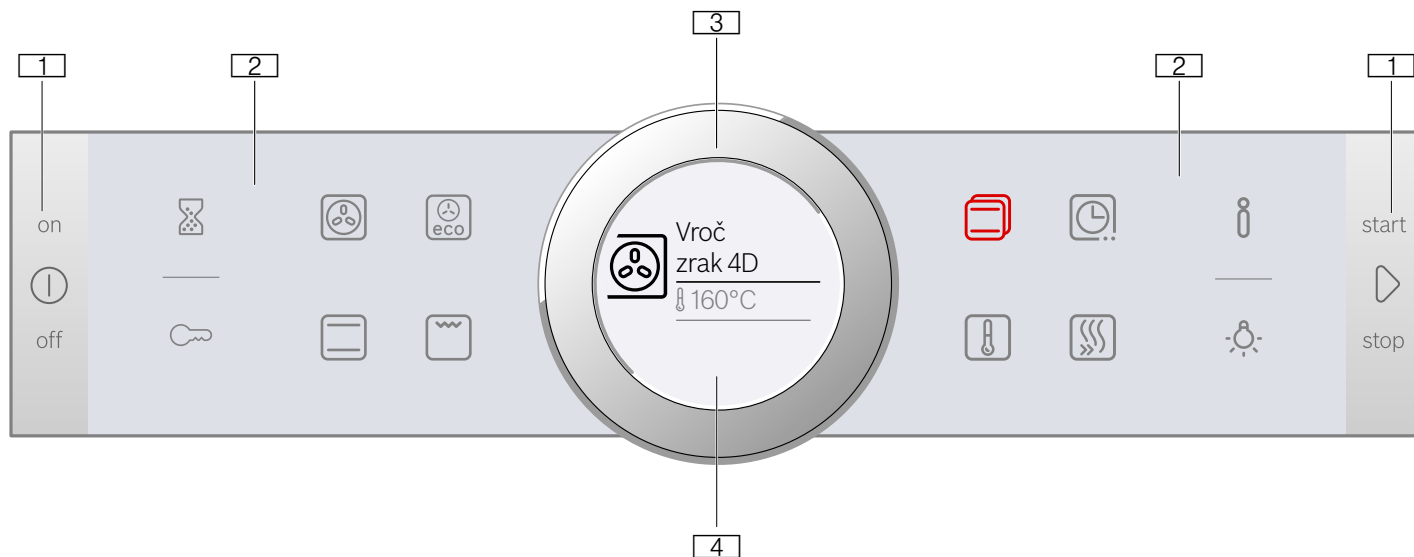
V tem poglavju vam bomo razložili prikaze in upravljalne elemente. Poleg tega boste spoznali različne funkcije svojega aparata.

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

## Upravljalno polje

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

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



- 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 senzori. 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 Prikazovalnik**  
Na prikazovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbire 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                   |
|--------|-------------------------|
|        | on/off                  |
|        | Vklop in izklop aparata |

|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | start/stop | Zagon in prekinitev ali preklic delovanja z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek.) |
|--|------------|--|

### Zunanja polja na dotik

|  |                               |   |
|--|-------------------------------|---|
|  | Alarm                         | Izbira alarma   |
|  | Otroško varovalo              | Vklop in izklop otroškega varovala z dolgim pritiskom (pribl. 4 sek.)             |
|  | Informacije                   | Prikaz opomb<br>Z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek.) priključete osnovne nastavitve |
|  | Osvetlitev notranjosti pečice | Vklop in izklop osvetlitve notranjosti pečice                                     |

### Notranja polja na dotik

|  |                        |  |
|--|------------------------|--|
|  | 4D-vroči zrak          | Neposredna izbira načina gretja 4D-vroči zrak              |
|  | Zgornje/spodnje gretje | Neposredna izbira načina gretja "Zgornje/spodnje gretje"   |
|  | Vroči zrak Eco         | Neposredna izbira načina gretja "Vroči zrak Eco"           |
|  | Žar, velika površina   | Neposredna izbira načina gretja "Žar, velika površina"     |
|  | Načini gretja          | Izbira seznama načinov delovanja                           |
|  | Temperatura            | Izbira temperature za notranjost pečice                    |
|  | Časovne funkcije       | Izbira časovnih funkcij                                    |
|  | Hitro segrevanje       | Zagon ali prekinitev hitrega segrevanja notranjosti pečice |

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

## Upravljalni obroč

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

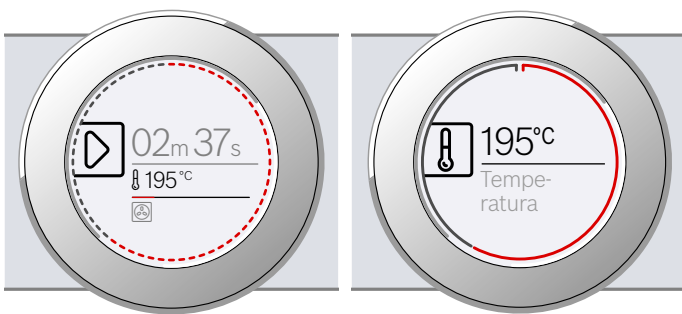
Pri večini izbirnih seznamov, npr. pri temperaturi, morate upravljalni obroč zavrteti nazaj, ko je dosežena minimalna ali maksimalna vrednost. Pri načinih gretja, na primer, se za zadnjo točko ponovno začne prva.

## Zaslon

Zaslon 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.

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



## Linija kroga

Na 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 nastavitveno območje je linija kroga neprekinjena ali pa razdeljena v segmente, odvisno od dolžine izbirnega seznama.

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

## Prikaz temperature

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

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

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

## Načini gretja

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

Simboli pri posameznih načinih gretja pomagajo pri prepoznavanju.

Pri visokih temperaturah aparat po daljšem obdobju zniža temperaturo.

| Način gretja               | Temperatura | Uporaba   |
|----------------------------|-------------|---|
| 4D-vroči zrak              | 30–275 °C   | Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.   |
| Zgornje/spodnje gretje     | 30–300 °C   | Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.   |
| Vroč zrak Eco              | 30–275 °C   | Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 275 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda. |
| Zgornje/spodnje gretje Eco | 30–300 °C   | Za nežno pripravo izbranih jedi. Delujeta zgornji in spodnji grelnik. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.   |



|   |                          |   |  |
|---|--------------------------|---|--|
|   | Žar s kroženjem zraka    | 30–300 °C   | Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi. |
|   | Žar, velika površina     | Stopnje žara:<br>1 = nizka<br>2 = srednja<br>3 = visoka | Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.                                       |
|   | Žar, majhna površina     | Stopnje žara:<br>1 = nizka<br>2 = srednja<br>3 = visoka | Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.  |
|   | Stopnja za pico          | 30–275 °C   | Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.   |
|   | Počasna peka             | 70–120 °C   | Primerna za pazljivo in počasno peko že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno pri nižji temperaturi.      |
|   | Spodnji grelnik          | 30–250 °C   | Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.  |
|   | Odmrzovanje              | 30–60 °C  | Za pazljivo odmrzovanje zamrznjenih jedi.  |
|   | Hranjenje jedi na toplem | 60–100 °C   | Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.   |
|  | Predgretje posode        | 30–70 °C  | Za segrevanje posode.  |

### Predlagane vrednosti

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

### Dodatne informacije

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

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

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

### Funkcije notranjega prostora

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

### Odpiranje vratc aparata

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

### Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vključi. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

### 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 nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

## Pribor

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

### Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

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

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

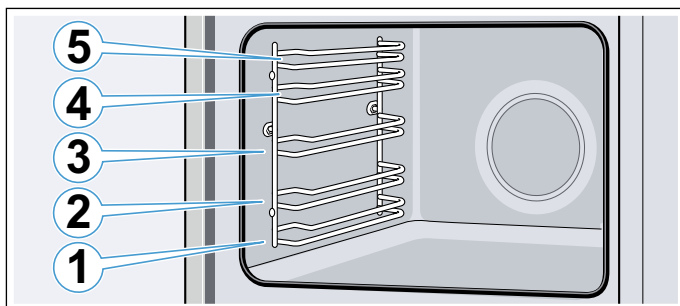
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter prek spleta.

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

### Vstavljanje pribora

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

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



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine.

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

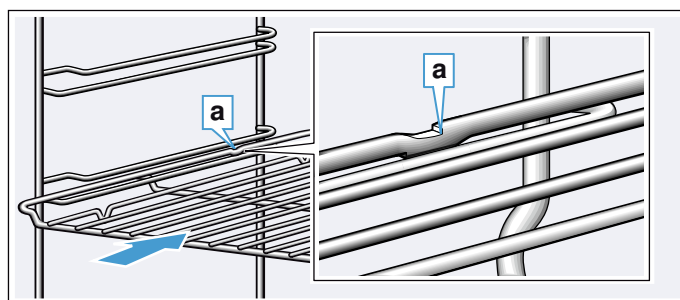
### Opombe

- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost aparata tako, da se ne dotika vratc aparata.
- Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.

### Funkcija mirovanja

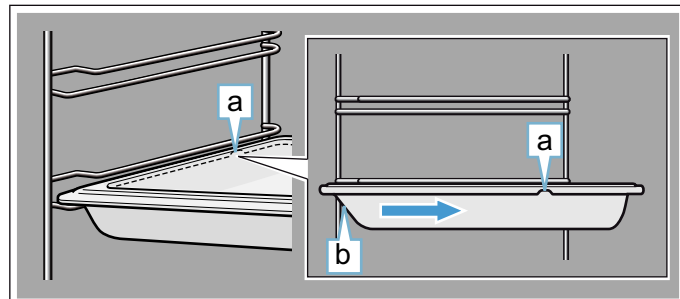
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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



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

Primer na sliki: univerzalni pekač

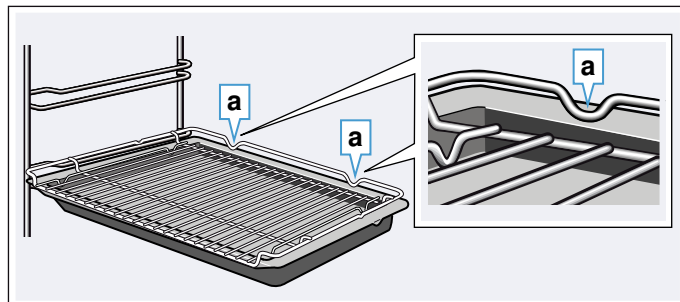


### Kombiniranje pribora

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

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

Primer na sliki: univerzalni pekač



## Dodatni pribor

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

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

**Opomba:** Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 24

### Dodatni pribor

#### Rešetka

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

#### 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.

#### Plitvi pekač

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.

#### Univerzalni pekač s prevleko, ki preprečuje prijemanje

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

#### Plitvi pekač s prevleko, ki preprečuje prijemanje

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

#### 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.

#### Vstavek za pečenje na žaru

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

#### Kamnita plošča za peko

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

#### Steklen pekač (5,1 l)

Za pražene jedi in narastke. Posebno primeren za način delovanja „Jedi“.

#### Steklena posoda

Za velike pečenke, sočne kolače in narastke.

#### Steklen pekač

Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.

#### Izvlačni sistem, enojni

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

#### Izvlačni sistem, dvojni

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

#### Izvlačni sistem, trojni

Z izvlačnimi 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.



## Pred prvo uporabo

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

### Prvi zagon

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

**Opomba:** Te nastavitve lahko vedno spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

### Nastavitev jezika

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

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

### Nastavitev ure

Ura začne teči pri 12:00.

1. Z upravljalnim obročem nastavite čas.
2. Za potrditev pritisnite na polje . Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen. Na zaslonu je prikazan trenutni čas.

### Čiščenje notranjosti pečice in pribora

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

#### Čiščenje notranjosti aparata

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

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

Izvedite navedene nastavitve. V naslednjih poglavjih so vam na voljo informacije o tem, kako nastavite način gretja in temperaturo. → "Upravljanje aparata" na strani 12

| Nastavitve   |               |
|--------------|---------------|
| Način gretja | 4D-vroči zrak |
| Temperatura  | maksimalno    |
| Trajanje     | 1 ura         |

Po navedenem trajanju izklopite aparat s tipko on/off .

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

#### Čiščenje pribora

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



## Upravljanje aparata

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

### Vklop in izklop aparata

Preden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

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

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

#### Vklop aparata

S tipko on/off boste aparat vklopili.

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

#### 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 toplote.

**Opomba:** Ali naj se čas prikaže tudi, kadar je aparat izklopljen, lahko nastavite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

### Vklop delovanja

Vsako delovanje morate zagnati s tipko start/stop .

Po zagonu se na zaslonu poleg nastavitvev 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, nastavitve pa se ponastavijo.

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

## Nastavitev načina gretja in temperature

Če želite izbrati način gretja, pritisnite na polje . Simbol rdeče sveti, na zaslonu pa se prikaže prvi način gretja s predlagano temperaturo.

Primer na sliki: žar s kroženjem zraka pri 195 °C.

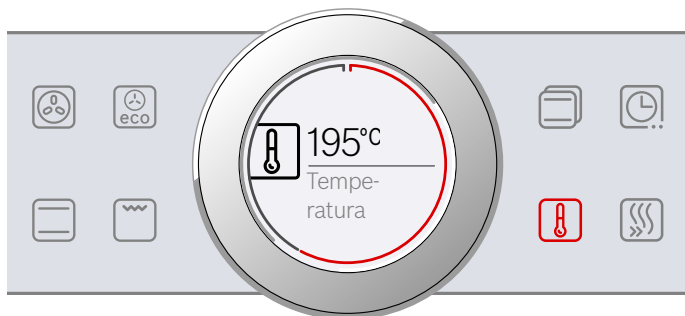
1. Z upravljalnim obročem nastavite način gretja.



2. Pritisnite na polje .

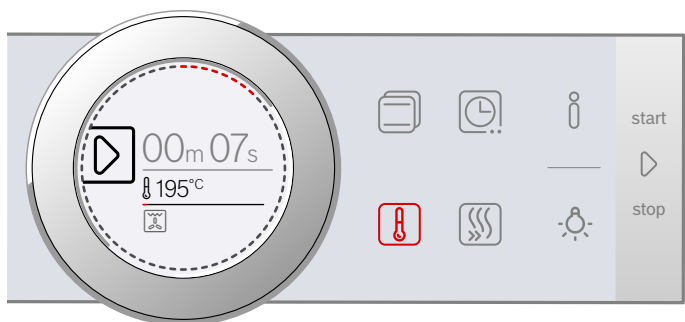
Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.

3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.



4. Zaženite s tipko start/stop .

Čas na zaslonu kaže, kako dolgo aparat že deluje.



Aparat se začne segrevati.

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

**Opomba:** Aparat omogoča tudi nastavitev trajanja in konca delovanja. → *Stran 14*

## 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.

## Načini gretja, neposredna izbira

Določene načine gretja lahko izberete neposredno s polji na dotik. Tako je mogoče aparat nastaviti na še bolj preprost in hiter način.

Načini gretja, ki jih je mogoče nastaviti s pomočjo neposredne izbire:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Vroči zrak Eco
- Žar, velika površina

## Nastavitev

1. Pritisnite na polje z zelenim načinom gretja. V ospredju se v belem takoj pokaže temperatura.
  2. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.
  3. Zaženite s tipko start/stop .
- Aparat se začne segrevati.

## Hitro segrevanje

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

Primerni načini gretja za hitro segrevanje so:

- 4D-vroči zrak
- Zgornji/spodnji grelnik

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

## Nastavitev

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

1. Nastavite načina gretja in temperaturo.
  2. Pritisnite na polje .
- 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 nastavljeno trajanje izteče, aparat samodejno prekine delovanje.   |
|  Konec    | Vnesite trajanje in zelen čas konca priprave. Aparat se samodejno zažene, tako da je delovanje končano ob zelenem času.  |
|  Alarm    | Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od delovanja aparata in drugih časovnih funkcij. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi in izključi samodejno. |

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

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

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko nastavite dolžino signala. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

### 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

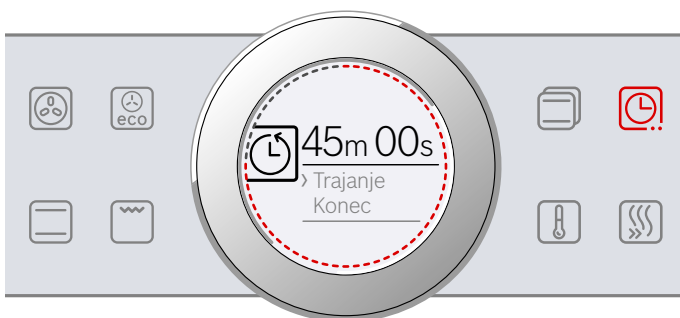
Glede na to, v katero smer najprej vrtite upravljalni obroč, se trajanje prične pri predlagani vrednosti: levo 10 minut, desno 30 minut.


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


Maksimalno je mogoče nastaviti 23 ur in 59 minut.

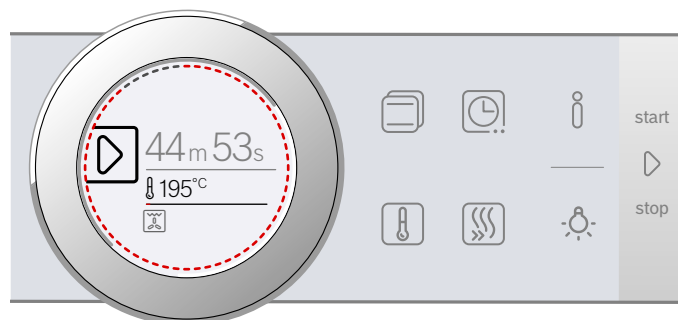
Primer na sliki: trajanje 45 minut.

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





Po nekaj sekundah bo vrednost prevzeta, v nasprotnem primeru dvakrat pritisnite na polje . Trajanje je na zaslonu prikazano pod načinom gretja in temperaturo ali stopnjo.

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





Aparat se začne segrevati.


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

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

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

### Spremembe in prekinitve

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

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 jutraj vstavite jed v pečico, pri čemer nastavite trajanje tako, da je jed končana opoldne.


#### Opombe

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

#### Nastavitev

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

Primer na sliki: nastavljeno trajanje je 45 minut, jed 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 končni čas.



Po nekaj sekundah bo vrednost prevzeta, v nasprotnem primeru ponovno pritisnite na polje . Čas konca priprave je na zaslonu prikazan pod načinom delovanja in temperaturo ali stopnjo.

#### 5. Zaženite s tipko start/stop .

Na zaslonu je prikazana ura, ob kateri se aparat zažene.



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

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

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

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

#### Spremembe in prekinitve

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 nastavljeno trajanje.

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

#### Nastavitev alarma

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

#### Nastavitev

Čas alarma se vedno začne z nič minutami.

Višja kot je vrednost, večji so časovni koraki nastavljanja.

Nastavite lahko največ 24 ur.

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

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

Čas alarma se odšteva.

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

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

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


#### Spremembe in prekinitve

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

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


## Varovalo za otroke

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



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

### Aktiviranje in deaktiviranje

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

V vsakem primeru držite polje  pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.






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

## Osnovne nastavitve

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


### Spreminjanje osnovnih nastavitvev

Aparat mora biti izklopljen.

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

Na zaslonu se prikaže sporočilo, da so bile nastavitve shranjene.

### Prekinitev

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

### Seznam osnovnih nastavitvev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

| Nastavev                   | Izbira  |
|----------------------------|---|
| Jezik                      | Možni nadaljnji jeziki  |
| Čas                        | Čas v obliki 24 h   |
| Zvočni signal              | Kratko trajanje (30 sek.)<br>Srednje trajanje (1 min.)*<br>Dolgo trajanje (5 min.)  |
| Ton tipk                   | Vključen<br>Izključen* (ton za on/off  ostane) |
| Jakost osvetlitve zaslona  | Lestvica s 5 stopnjami  |
| Prikaz ure                 | izklop<br>Digitalno*  |
| Osvetlitev                 | Izključena pri delovanju<br>Vključena pri delovanju*  |
| Otroško varovalo           | Le zapora tipk*<br>Zaklepanje vrat in zapora tipk   |
| Nočna zatemnitev           | Izključena*<br>Vključena  |
| Logotip znamke             | Prikaži*<br>Ne prikaži  |
| Zamik izklopa ventilatorja | Priporočljiv*<br>Minimalen  |



|                       |  |
|-----------------------|--|
| Izvelčni sistem       | Brez dodatne opreme* (pri ogrodju in enkratnem izvlečnem sistemu)<br>Z dodatno opremo (pri dvakratnem in trikratnem izvlečnem sistemu) |
| Nastavitev za sabat   | Vključena<br>Izključena*   |
| Tovarniške nastavitve | Ponastavitev<br>Ne ponastavi*  |

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

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

## Izpad električnega toka

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

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

## Spreminjanje časa

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

Aparat mora biti izklopljen.

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



## Nastavitev za sabat

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

### Zagon nastavitve za sabat

Preden vam je nastavitvev za sabat na voljo, jo morate aktivirati v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

Ko osnovno nastavitvev ustrezno spremenite, se bo nastavitvev 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 nastavitvev za sabat **☑**.
2. Pritisnite na polje **☑**.  
Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite zeleno temperaturo.
4. Pred zagonom pritisnite na polje **☑**.  
Na zaslonu je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
5. Z upravljalnim obročem nastavite zelen 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 nastavitvev 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 **⓪**.

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

### Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitvev ni več mogoče spremeniti.

Če želite prekiniti nastavitvev za sabat, izključite aparat s tipko on/off **⓪**. S tipko start/stop **▷** ne morete več ustaviti delovanja.

## Čiščenje

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

### Primerna čistilna sredstva

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

#### Pozor!

#### Poškodbe površin

Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

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

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

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

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Ročaj vratc                         | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.   |
| <b>Notranjost aparata</b>           |   |
| Emajlirane in samočistilne površine | Upoštevajte napotke za površine v notranjosti aparata, ki se nahajajo za tabelo.  |
| Stekleni pokrov osvetlitve pečice   | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.<br>Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.   |
| Tesnilo vratc<br>Ne snemite!        | Vroča milnica:<br>Očistite z vlažno krpo.<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>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.  |
| Izvelčni sistem                     | Vroča milnica:<br>Očistite z vlažno krpo ali ščetko.<br>Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.   |
| Pribor                              | Vroča milnica:<br>Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.<br>Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.   |

#### Opombe

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

## Površine notranjosti aparata

Zadnja stena v notranjosti aparata je samočistilna. To prepoznate po hrapavi površini.

Dno, strop in stranski deli so emajlirani in imajo gladko površino.

### Čiščenje emajliranih površin

Gladke emajlirane površine čistite z vlažno krpo in vročo milnico ali vodo s kisom. Osušite z mehko krpo.

Zažgane ostanke hrane zmečajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo 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.

**Opomba:** Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi lahko ostanke odstranite s citronsko kislino.

### Čiščenje samočistilnih površin

Samočistilne površine so prevlečene s porozno, mat keramiko. Ta plast med samim delovanjem aparata absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med peko.

Ko se površine ne čistijo več v zadostni meri in se pojavljajo temni madeži, je mogoče površine očistiti z namernim segrevanjem.

### Nastavitev

Iz naprave prej odstranite pribor, posodo, ogrodje in dele, ki jih je mogoče izvleči. Temeljito očistite gladke emajlirane površine v notranjosti aparata, vratca aparata in steklen pokrov osvetlitve pečice.

1. Nastavite način gretja 4D-vroči zrak.
2. Nastavite maksimalno temperaturo.
3. Vključite pečico in jo pustite delovati vsaj eno uro. Keramična plast se bo regenerirala.

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

**Opomba:** Med delovanjem lahko na površinah nastanejo rdeči madeži. To ni rja, ampak ostanke živil. Ti madeži ne ogrožajo zdravja in ne omejujejo spodobnost čiščenja samočistilnih površin.

### Pozor!

Na samočistilnih površinah ne uporabljajte čistila za pečice. Tako lahko poškodujete površine. Če čistilo za pečice vseeno pride v stik s temi površinami, ga takoj odstranite z vodo in gobico. Ne drgnite in ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev.

## 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.

## Ogradje

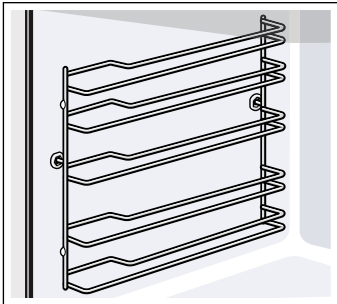
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogradje.

### Montaža in demontaža ogradja

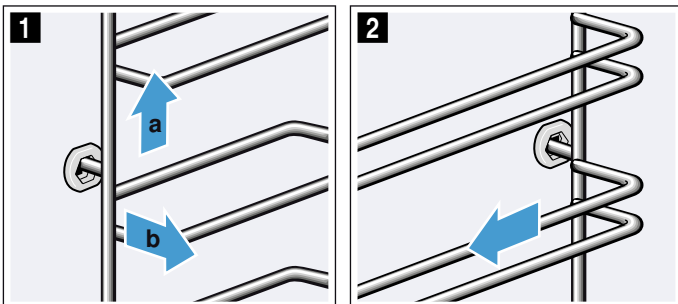
#### ⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

#### Odstranitev ogradja



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

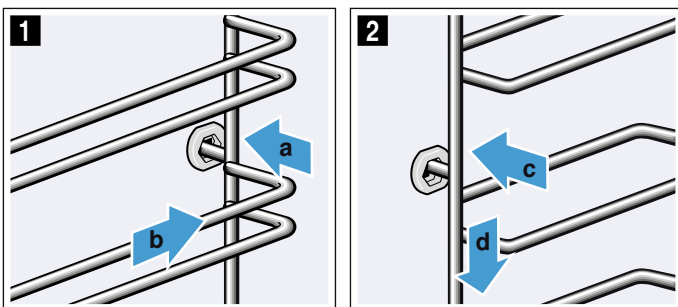


Očistite ogradje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

#### Namestitev ogradja

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

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



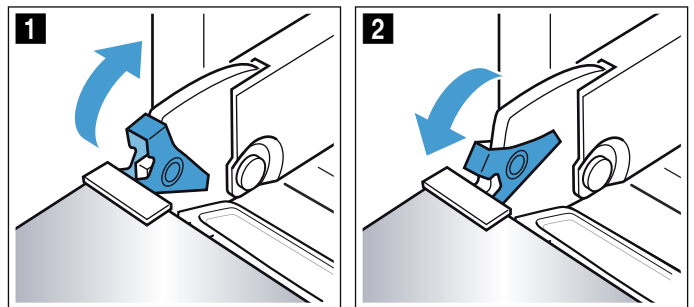
## Vratca aparata

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

### Demontaža in montaža vrat aparata

Če želite stekla v vratih očistiti ali odstraniti, lahko snamete vrata aparata.

Tečaja vrat aparata imata po en zaporni vzvod. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika **1**), so vrata aparata zavarovana. Ni jih mogoče odstraniti. Ko želite odstraniti vrata aparata in odprete zaporna vzvoda (slika **2**), sta tečaja zavarovana. Ne moreta se zapreti.



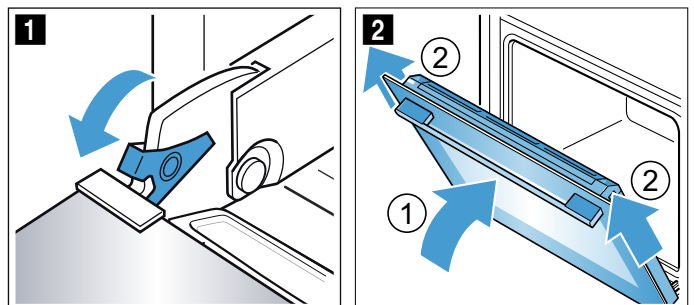
#### ⚠ Opozorilo

##### 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

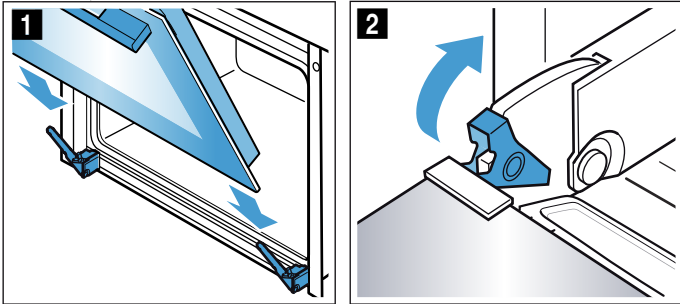
1. Povsem odprite vrata aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislonu **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



### Montaža vrat aparata

Vrata aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri montaži vrat aparata bodite pozorni, da oba tečaja naravnost vstavite v odprtini (slika **1**). Vrata aparata vstavite do prislona.
2. Povsem odprite vrata aparata. Tečaja znova zaprite (slika **2**).



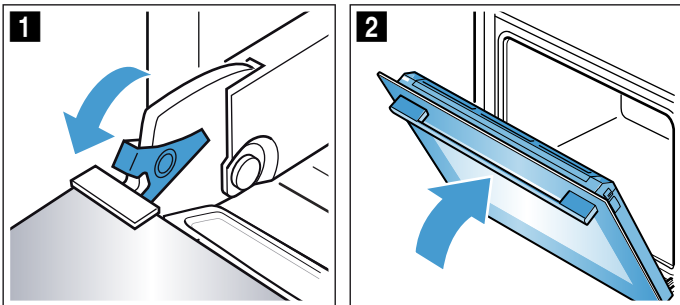
3. Zaprite vrata pečice.

### Demontaža in montaža stekel vratc

Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

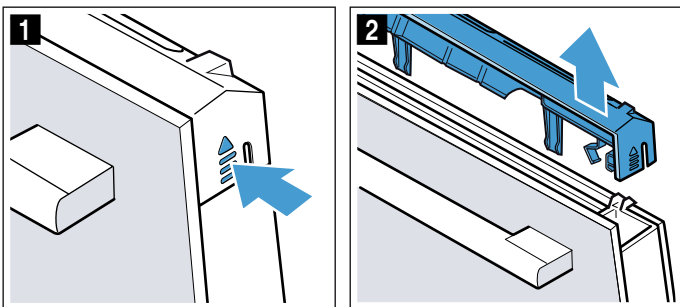
#### Pritrditev vrat aparata

1. Povsem odprite vrata aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislona (slika **2**).

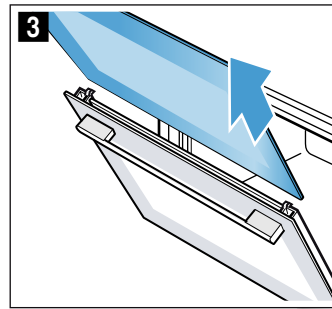


#### Demontaža stekel

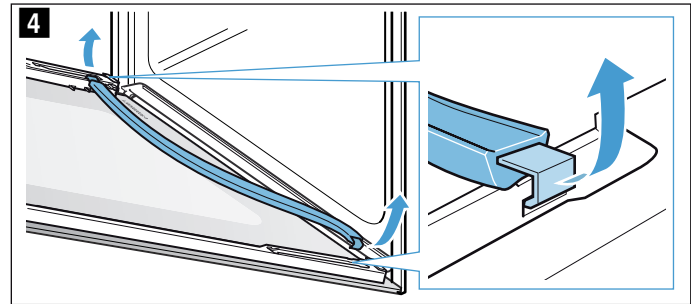
1. Pritisnite na pokrov na levi in desni strani (slika **1**).
2. Odstranite pokrov (slika **2**).



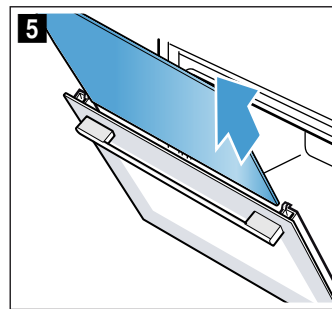
3. Izvlecite notranje steklo (slika **3**) in ga previdno položite na ravno površino.



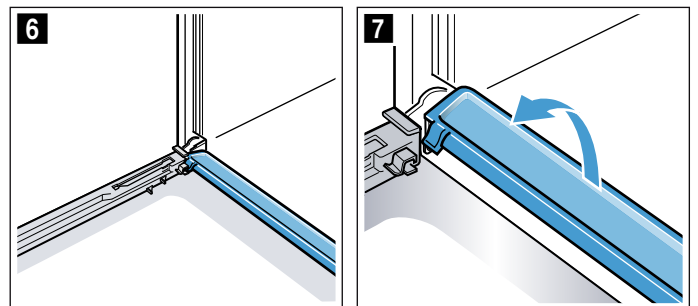
4. Tesnilo na obeh straneh izvlecite in odstranite (slika **4**).



5. Izvlecite vmesno steklo (slika **5**) in ga previdno položite na ravno površino.



6. Po potrebi lahko izvlečete letvico za kondenzat, da jo očistite. V ta namen do konca odprite vrata aparata (slika **6**).
7. Letvico za kondenzat dvignite in izvlecite (slika **7**).



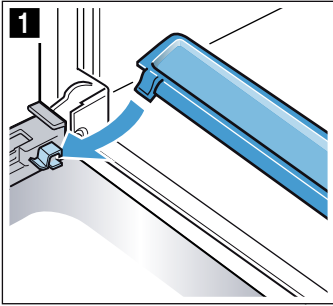
Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo. Letvico za kondenzat obrišite s krpo in vročo milnico.

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

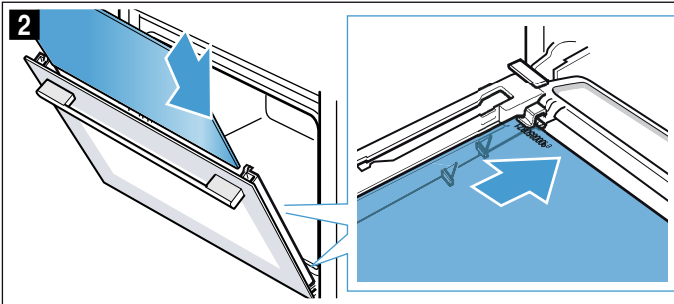
- Spraskano steklo na vratih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

### Montaža stekel

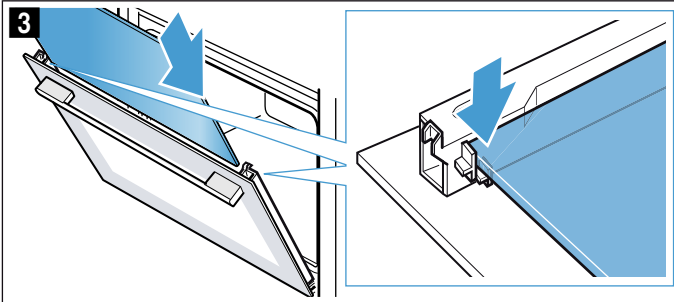
1. Do konca odprite vrata aparata in ponovno vstavite letvico za kondenzat. V ta namen navpično vstavite letvico in jo zasukajte navzdol (slika 1).



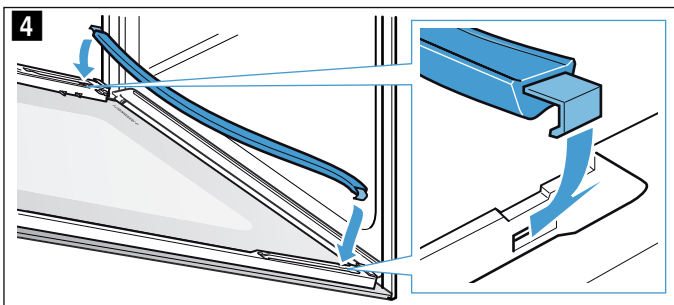
2. Vstavite vmesno steklo in pazite, da steklo na spodnji strani pravilno leži v držalu (slika 2).



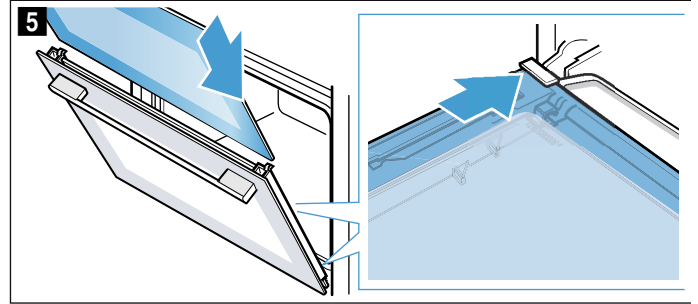
3. Zgoraj pritisnite na vmesno steklo (slika 3).



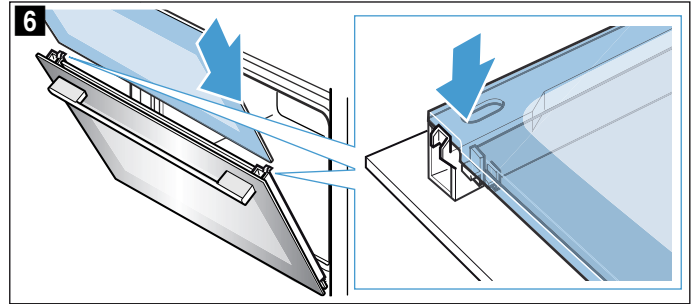
4. Ponovno namestite tesnilo na levi in desni strani (slika 4)



5. Vstavite vmesno steklo. Pri vstavljanju pazite, da je svetleča stran stekla na zunanji strani in da je izrez levo in desno zgoraj. Steklo mora na spodnji strani pravilno ležati v držalu (slika 5).



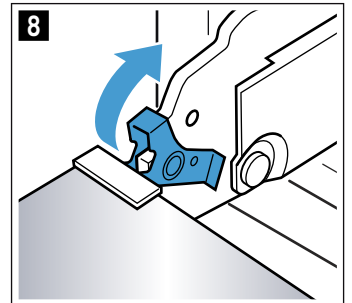
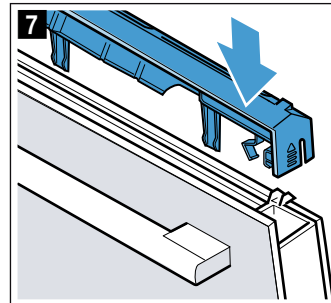
6. Zgoraj pritisnite na notranje steklo (slika 6).



7. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 7).

8. Ponovno do konca odprite vrata aparata.

9. Poklopite oba zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika 8)



10. Zaprite vrata aparata.

### Pozor!

Pečico 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 25

| Motnja  | Možni vzroki   | Ukrep/navodilo  |
|---|--|---|
| Aparat ne deluje.   | Okvarjena varovalka.   | Preverite varovalko v omarici z varovalkami.  |
|   | Izpad električnega toka  | Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.   |
| Na 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.  |
| Aparat se ne segreva, na zaslonu je prikazan simbol [Z].                                | V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način.     | Aparat za kratek čas izklopite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah deaktivirajte demonstracijski način.  |
| Aparat se ne vklopi in na zaslonu se prikaže sporočilo "Notranjost aparata je prevroča" | Notranjost aparata je za izbrano jed ali način gretja prevroča | Počakajte, da se notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program  |
| Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju.                    | Upravljalni obroč se je pometoma snel.                         | Upravljalni obroč je snemljiv. Upravljalni obroč postavite preprosto nazaj v njegovo ležišče v upravljalnem polju in pritisnite navznoter, tako da se bo zaskočil in ga boste lahko spet normalno obračali.   |
| Upravljalnega obroča ne morete preprosto obračati.                                      | Pod upravljalnim obročem je umazanija.                         | Der Bedienring ist abnehmbar. Za odstranjevanje povlecite upravljalni obroč preprosto iz njegovega ležišča. Lahko pa tudi pritisnete na zunanji rob upravljalnega obroča, tako da se ta nagne in ga lahko primete.<br>Upravljalni obroč in njegovo ležišče na aparatu previdno očistite z milnico in mokro krpo. Osušite z mehko krpo. Ne uporabite ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju.<br>Upravljalnega obroča ne smajate prepogosto, tako da ostane ležišče stabilno. |


### Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

### Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

### Sporočila o napakah na zaslonu

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

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

### Maksimalno trajanje delovanja


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

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

#### Doseženo je maksimalno trajanje delovanja

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

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

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

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

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

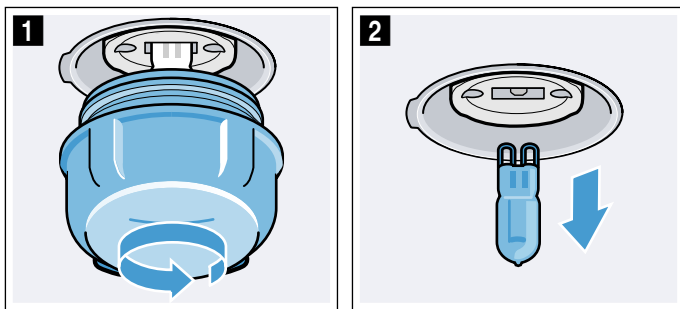
### **⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!**

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

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

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

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



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

## Steklen pokrov

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

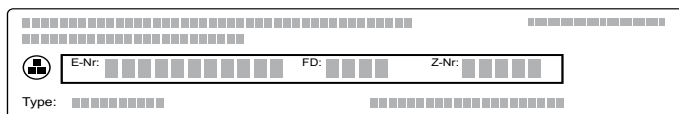
## Servisna služba

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

### Številka E in številka FD

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

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



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



## Preizkušanje jedi v kahalnem studiu

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

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

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

### Modeli iz silikona

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.

### Pecivo in drobno pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

#### Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

### Pribor

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

#### Rešetka

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

#### Univerzalni pekač ali pekač

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

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

#### Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

#### Papir za peko

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

■ ☼ 4D-vroči zrak

■ ☐ Zgornje/spodnje gretje

■ ☼ Stopnja za pico

| Jed  | Pribor/posoda                                | Nivo pečice | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|--|--|-------------|--------------|------------------|----------------|
| <b>Kolači v modelih</b>                        |  |             |              |                  |                |
| Kolač iz umešanega testa, preprost             | Okrogel/štirikotni model                     | 2           | ☐            | 150-170          | 50-70          |
| Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 nivoja   | Okrogel/štirikotni model                     | 3+1         | ☼            | 140-160          | 60-80          |
| Kolač iz umešanega testa, fini                 | Okrogel/štirikotni model                     | 2           | ☐            | 150-170          | 60-80          |
| Sadni kolač iz umešanega testa, fini           | Model za šarkelj/model z odstranljivim robom | 2           | ☐            | 160-180          | 40-60          |
| Tortno dno iz umešanega testa                  | Model za tortno dno                          | 3           | ☐            | 160-180          | 20-30          |
| Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa | Model z odstranljivim robom Ø 26 cm          | 2           | ☐            | 170-190          | 60-80          |
| Švicarska pita                                 | Pekač za pizzo                               | 3           | ☼            | 170-190          | 45-55          |
| Pita   | Model za pito, črni pekač                    | 3           | ☼            | 190-210          | 25-40          |
| Kvašen šarkelj                                 | Model za šarkelj                             | 2           | ☐            | 150-170          | 50-70          |
| Kolač iz kvašenega testa                       | Model z odstranljivim robom Ø 28 cm          | 2           | ☐            | 160-170          | 20-30          |
| Biskvitno dno, 2 jajci                         | Model za tortno dno                          | 3           | ☐            | 150-170*         | 20-30          |
| Biskvitna torta, 3 jajca                       | Model z odstranljivim robom Ø 26 cm          | 2           | ☐            | 160-170*         | 25-35          |
| Biskvitna torta, 6 jajc                        | Model z odstranljivim robom Ø 28 cm          | 2           | ☼            | 150-170*         | 30-50          |

**Pecivo na pekaču**








|  |                           |     |   |          |       |
|--|---------------------------|-----|---|----------|-------|
| Kolač iz umešanega testa z oblogo                  | Pekač                     | 3   | ☐ | 160-180  | 20-40 |
| Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja                | Univerzalni pekač + pekač | 3+1 | ☼ | 140-160  | 30-50 |
| Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo              | Pekač                     | 3   | ☐ | 170-190  | 25-35 |
| Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja    | Univerzalni pekač + pekač | 3+1 | ☼ | 160-170  | 35-45 |
| Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo             | Univerzalni pekač         | 3   | ☐ | 160-180  | 55-65 |
| Švicarska pita                                     | Univerzalni pekač         | 3   | ☼ | 170-190  | 45-55 |
| Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo             | Univerzalni pekač         | 3   | ☐ | 160-180  | 15-20 |
| Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja   | Univerzalni pekač + pekač | 3+1 | ☼ | 150-170  | 20-30 |
| Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo           | Univerzalni pekač         | 3   | ☐ | 180-200  | 30-40 |
| Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja | Univerzalni pekač + pekač | 3+1 | ☼ | 150-170  | 45-60 |
| Kvašena pletenica, kvašen venec                    | Pekač                     | 2   | ☐ | 160-170  | 25-35 |
| Biskvitna rolada                                   | Pekač                     | 3   | ☼ | 180-200* | 8-15  |
| Božični kolač s 500 g moke                         | Pekač                     | 2   | ☐ | 150-170  | 45-60 |
| Zavitek, sladek                                    | Univerzalni pekač         | 2   | ☼ | 170-180  | 50-60 |
| Zavitek, zamrznjen                                 | Univerzalni pekač         | 3   | ☼ | 200-220  | 35-45 |

**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, 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, 2 nivoja | Univerzalni pekač + pekač         | 3+1   | ☼ | 150-170  | 25-40 |

\* predgretje

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

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

**Piš koti**

|                           |                                   |       |   |           |         |
|---------------------------|-----------------------------------|-------|---|-----------|---------|
| 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   |
| Piš koti                  | Pekač                             | 3     |    | 140-160   | 15-30   |
| Piš koti, 2 nivoja        | Univerzalni pekač + pekač         | 3+1   |    | 140-160   | 15-30   |
| Piš koti, 3 nivoji        | Plitvi pekači + univerzalni pekač | 5+3+1 |    | 140-160   | 15-30   |
| Španski vetrcci           | Pekač                             | 3     |    | 80-90*    | 120-150 |
| Španski vetrcci, 2 nivoja | Univerzalni pekač + pekač         | 3+1   |    | 80-90*    | 120-180 |
| Makroni                   | Pekač                             | 3     |   | 90-110    | 20-40   |
| Makroni, 2 nivoja         | Univerzalni pekač + pekač         | 3+1   |  | 90-110    | 25-45   |
| Makroni, 3 nivoji         | Plitvi pekači + univerzalni pekač | 5+3+1 |  | 90-110    | 30-45   |

\* predgretje

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

**Nasveti za kolače in drobno pecivo**

|   |  |
|---|--|
| Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.   | Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.  |
| Kolač se sesede.  | Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite temperaturo, ki bo za 10 °C nižja, ter podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedeni v receptu.   |
| Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.                               | Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.   |
| Sadni sok teče čez rob.   | Naslednjič uporabite univerzalni pekač.  |
| Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.  | Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.  |
| Kolač je presuh.  | Nastavite temperaturo, ki bo 10 °C višja, in skrajšajte čas peke.  |
| Kolač je presvetel.   | Če sta višina vstavitve in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.  |
| Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.                                  | Naslednjič pecite na enem nivoju višje.  |
| Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.                                  | Naslednjič pecite na enem nivoju nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.  |
| Kolač v modelu ali podolgovatem pekaču postane zadaj pretemen.                  | Pekača ne postavite neposredno na zadnjo stran, ampak na sredino pribora.  |
| Kolač je pretemen.  | Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.  |
| Pecivo je neenakomerno porjavelo.   | Izberite nekoliko nižjo temperaturo.<br>Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.<br>Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice.<br>Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline. |
| Pešli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem. | Za peko na več ravneh vedno izberite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.  |

|   |   |
|---|---|
| Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno. | Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.   |
| Pecivo se pri prevrnitvi ne odlepi.                         | Pecivo naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite in model večkrat pokrijte z mokro, vlažno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami. |

## Kruh in žemljice

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

Če vklopite način gretja 4D-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 prislona, s poševnim delom proti vratcem.

#### Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

#### Papir za peko

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

## Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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



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




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
















### Pozor!

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

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje

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

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

\* predgretje

## Pice, kiš in pikantna peciva

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

#### Peka na več ravneh

Uporabite 4D-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 štirih ravneh

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

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

## Pribor

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

### Rešetka

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

### Univerzalni pekač ali pekač

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

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

### Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

### Papir za peko

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

## Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

## Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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




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



















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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

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

## Narastki in sufleji

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

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

### Višine za vstavljanje pribora

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

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

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

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

### Pribor

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

### Rešetka

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

### Univerzalni pekač

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

### Posoda

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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




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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

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

## Perutnina

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

### Peka na rešetki

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

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

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

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

### Peka v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

### Odkrita posoda

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

### Pokrita posoda

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

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

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

### Pečenje na žaru

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

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

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

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

### Opombe

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za perutnino, ki jo pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite

najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

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

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

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

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

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

### Nasveti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

| Jed   | Pribor / posoda   | Nivo pečice | Način gretja | Temperatura v °C | Stopnja žara | Trajanje v min |
|---|-------------------|-------------|--------------|------------------|--------------|----------------|
| <b>Piščanec</b>                                 |                   |             |              |                  |              |                |
| Piščanec, 1 kg                                  | Rešetka           | 2           |              | 200-220          | -            | 60-70          |
| File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru) | Rešetka           | 4           |              | -                | 3*           | 15-20          |
| Manjši kosi piščanca, po 250 g                  | Rešetka           | 3           |              | 220-230          | -            | 30-35          |
| Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni         | Univerzalni pekač | 3           |              | 190-210          | -            | 20-25          |
| Pitana kokoš, 1,5 kg                            | Rešetka           | 2           |              | 200-220          | -            | 70-90          |
| <b>Raca &amp; gos</b>                           |                   |             |              |                  |              |                |
| Raca, 2 kg                                      | Rešetka           | 1           |              | 180-200          | -            | 90-110         |
| Račje prsi, po 300 g                            | Rešetka           | 3           |              | 230-250          | -            | 25-30          |
| Gos, 3 kg                                       | Rešetka           | 2           |              | 160-180          | -            | 120-150        |
| Gosja bedra, po 350 g                           | Rešetka           | 2           |              | 210-230          | -            | 40-50          |
| * pečico 5 min ogrevajte                        |                   |             |              |                  |              |                |



| Jed                            | Pribor / posoda | Nivo pečice | Način gretja | Temperatura v °C | Stopnja žara | Trajanje v min |
|--------------------------------|-----------------|-------------|--------------|------------------|--------------|----------------|
| <b>Pura</b>                    |                 |             |              |                  |              |                |
| Mlada pura, 2,5 kg             | Rešetka         | 2           |              | 180-200          | -            | 70-90          |
| Puranje prsi, brez kosti, 1 kg | Pokrita posoda  | 2           |              | 240-260          | -            | 80-100         |
| Puranje stegno, s kostmi, 1 kg | Rešetka         | 2           |              | 180-200          | -            | 80-100         |
| * pečico 5 min ogrevajte       |                 |             |              |                  |              |                |

## Meso

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

### Peka in praženje

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

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

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

### Peka na rešetki

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

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

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

### 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 počni.

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

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

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

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

### Odkrita posoda

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

### Pokrita posoda

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

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

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

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

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

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

### Pečenje na žaru

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

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

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

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

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

### Opombe

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

| Jed   | Pribor / posoda | Nivo pečice | Način gretja | Temperatura v °C | Stopnja žara | Trajanje v min |
|---|-----------------|-------------|--------------|------------------|--------------|----------------|
| <b>Svinjina</b>   |                 |             |              |                  |              |                |
| Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg        | Odprta posoda   | 2           |              | 180-190          | -            | 110-130        |
| Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg                 | Rešetka         | 2           |              | 190-200          | -            | 130-140        |
| Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg                          | Odprta posoda   | 2           |              | 220-230          | -            | 70-80          |
| Svinjski file, 400 g                                      | Rešetka         | 3           |              | 220-230          | -            | 20-25          |
| Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode) | Pokrita posoda  | 2           |              | 210-230          | -            | 70-90          |
| Svinjski zrezki, debelina 2 cm                            | Rešetka         | 5           |              | -                | 2            | 16-20          |
| Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)     | Rešetka         | 5           |              | -                | 3*           | 8-12           |
| <b>Govedina</b>   |                 |             |              |                  |              |                |
| Goveji file, srednje pečen, 1 kg                          | Rešetka         | 2           |              | 210-220          | -            | 40-50          |
| Dušena goveja pečenka, 1,5 kg                             | Pokrita posoda  | 2           |              | 200-220          | -            | 130-160        |
| Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg                            | Rešetka         | 2           |              | 220-230          | -            | 60-70          |
| Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje pečen**             | Rešetka         | 3           |              | -                | 3            | 15-20          |
| Hamburger, debelina 3-4 cm                                | Rešetka         | 4           |              | -                | 3            | 25-30          |
| <b>Teletina</b>   |                 |             |              |                  |              |                |
| Telečja pečenka, 1,5 kg                                   | Odprta posoda   | 2           |              | 160-170          | -            | 100-120        |
| Telečja krača, 1,5 kg                                     | Odprta posoda   | 2           |              | 200-210          | -            | 100-120        |
| <b>Jagnjetina</b>   |                 |             |              |                  |              |                |
| Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg       | Odprta posoda   | 2           |              | 170-190          | -            | 50-80          |
| Jagnječji hrbet s kostmi***                               | Rešetka         | 2           |              | 180-190          | -            | 40-50          |
| Jagnječji kotlet  | Rešetka         | 3           |              | -                | 3            | 12-16          |
| <b>Klobase</b>  |                 |             |              |                  |              |                |
| Klobase za žar  | Rešetka         | 4           |              | -                | 3            | 10-15          |
| <b>Mesne jedi</b>   |                 |             |              |                  |              |                |
| Pečenka iz mletega mesa, 1 kg                             | Odprta posoda   | 2           |              | 170-180          | -            | 60-70          |

\* predgretje

\*\* ne predgrevajte

\*\*\* brez obračanja

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

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

**Ribe**

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

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

Ko se 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 ½ litra vode. Tako tekočina kaplja v podstavljen pekač. Zato nastaja manj dima in pečica ostane bolj čista.

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

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

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

**Opombe**

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

**Peka in dušenje v posodi**

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

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

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno

primerni. Riba se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave. Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

**Odkrita posoda**

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

**Pokrita posoda**

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

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

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

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

**Priporočene nastavitvene vrednosti**

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

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavitve 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 ribe. Posamezne ribe naj bi bile približno enako velike.




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








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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

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

\* predgretje

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

## Zelenjava in priloge

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

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

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

### Priprava na eni ravni

Držite se navedb v tabeli.

### Priprava na dveh ravneh

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

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

### Pribor

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

### Rešetka

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

### Univerzalni pekač ali pekač

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

### Papir za peko

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

- ☼ 4D-vroči zrak

- ☐ Žar, velika površina
- ☼ Stopnja za pico

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

## Jogurt

Z aparatom lahko sami pripravite jogurt.

### Priprava jogurta

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

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

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

Uporabljen način gretja:

- ☼ 4D-vroči zrak

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

## Načini gretja Eco

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

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

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

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

gretje se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.

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

### Pribor

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

### Rešetka

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

### Univerzalni pekač ali pekač

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

### Modeli za peko in posoda

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

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

toplote in je narejena iz emajla ali na toploto odpornega stekla ter posoda, prevlečena z aluminijevo tlačno litino.

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

#### Papir za peko

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



#### Priporočene nastavitvene vrednosti





























Tu so navedene različne jedi načinoma priprave. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in

količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroči zrak Eco
-  Zgornje/spodnje gretje Eco

| Jed  | Pribor / posoda           | Nivo pečice | Način gretja  | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|--|---------------------------|-------------|---|------------------|----------------|
| <b>Kolači v modelih</b>                            |                           |             |   |                  |                |
| Kolač iz umešanega testa v modelu                  | Okrogel/podolgovat model  | 2           |    | 140-160          | 60-80          |
| Podlaga za torto iz umešanega testa                | Model za dno torte        | 2           |    | 150-170          | 20-30          |
| Biskvitno dno, 2 jajci                             | Model za dno torte        | 2           |    | 150-170          | 20-30          |
| Biskvitna torta, 3 jajca                           | Razstavljiv model Ø 26 cm | 2           |    | 160-170          | 30-45          |
| Biskvitna torta, 6 jajc                            | Razstavljiv model Ø 28 cm | 2           |    | 150-160          | 50-60          |
| Kvašen šarkelj                                     | Model za šarkelj          | 2           |    | 150-170          | 50-70          |
| <b>Pecivo na pekaču</b>                            |                           |             |   |                  |                |
| Kolač iz umešanega testa s suho oblogo             | Plitvi pekač              | 3           |    | 150-170          | 25-40          |
| Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo              | Plitvi pekač              | 3           |   | 170-180          | 25-35          |
| Biskvitna rolada                                   | Plitvi pekač              | 3           |  | 180-190          | 15-20          |
| Kvašena pletenica, kvašeni venec                   | Plitvi pekač              | 3           |  | 160-170          | 25-35          |
| Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo             | Plitvi pekač              | 3           |  | 160-180          | 15-20          |
| <b>Drobno pecivo</b>                               |                           |             |   |                  |                |
| Muffini  | Pekač za muffine          | 2           |  | 160-180          | 15-25          |
| Tortice  | Plitvi pekač              | 3           |  | 150-160          | 25-35          |
| Pecivo iz listnatega testa                         | Plitvi pekač              | 3           |  | 170-190          | 20-35          |
| Pecivo iz kuhanega testa                           | Plitvi pekač              | 3           |  | 200-220          | 35-45          |
| 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          |
| <b>Kruh in žemljice</b>                            |                           |             |   |                  |                |
| Mešani kruh, 1,5 kg                                | Globok štirikotni model   | 2           |  | 200-210          | 35-45          |
| Kvašena lepinja                                    | Univerzalni pekač         | 3           |  | 250-275          | 15-20          |
| Sladke žemlje, sveže                               | Plitvi pekač              | 3           |  | 170-190          | 15-20          |
| Žemlje, sveže                                      | Plitvi pekač              | 3           |  | 180-200          | 20-30          |
| <b>Meso</b>  |                           |             |   |                  |                |
| Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg | Odrpta posoda             | 2           |  | 180-190          | 120-140        |
| Goveja dušena pečenka, 1,5 kg                      | Pokrita posoda            | 2           |  | 200-220          | 140-160        |
| Telečja pečenka, 1,5 kg                            | Odrpta posoda             | 2           |  | 170-180          | 110-130        |
| <b>Riba</b>  |                           |             |   |                  |                |
| Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv              | Pokrita posoda            | 2           |  | 190-210          | 25-35          |
| Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos              | Pokrita posoda            | 2           |  | 190-210          | 45-55          |
| Ribji file, naraven, dušen                         | Pokrita posoda            | 2           |  | 190-210          | 15-25          |

## Akrilamid v živilih

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

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

### Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Splošno                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li> <li>■ JEDI ZAPEČITE ZLATO IN NE PRETEMNO.</li> <li>■ Velika, debela kuhana živila 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 rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.   |
| Pečen krompirček v pečici | Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.  |

## Počasna peka

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

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

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

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

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

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

## Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

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

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




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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

| Jed   | Posoda        | Višina vstavljanja | Način gretja  | Trajanje peke v min | Temperatura v °C | Trajanje v min |
|---|---------------|--------------------|---|---------------------|------------------|----------------|
| <b>Perutnina</b>                                  |               |                    |   |                     |                  |                |
| Račje prsi, roza, po 300 g                        | Odprta posoda | 2                  |  | 6-8                 | 90*              | 45-60          |
| File piščančjih prsi, po 200 g, prepečen          | Odprta posoda | 2                  |  | 4                   | 120*             | 45-60          |
| Puranje prsi, brez kosti, 1 kg, prepečene         | Odprta posoda | 2                  |  | 6-8                 | 120*             | 110-130        |
| <b>Svinjina</b>                                   |               |                    |   |                     |                  |                |
| Svinjska pljučna pečenka, debeline 5-6 cm, 1,5 kg | Odprta posoda | 2                  |  | 6-8                 | 80*              | 130-180        |
| Svinjski file, cel                                | Odprta posoda | 2                  |  | 4-6                 | 80*              | 45-70          |

\* predgretje

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

\* predgretje

### Namigi za počasno peko

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

### Sušenje

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

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

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljen način gretja:

- 4D-vroči zrak

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



## Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

### Kozarci

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

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le kozarce za vlaganje, ki so enako veliki in vsebujejo enaka živila. V pečici lahko istočasno vkuhate vsebino maksimalno šestih kozarcev za vlaganje s ½, 1 ali 1½ litrom. Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

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

### Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

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

### Sadje

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

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

### Zelenjava

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

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažen gumijast obroč in pokrov.

Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce postavite na univerzalni pekač, pri čemer se ne smejo dotikati. V univerzalno ponev nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je opisano v tabeli.

### Po postopku vkuhanja

#### Sadje

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

#### Zelenjava


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





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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

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

## Vzhajanje testa

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

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

### Fermentacija testa

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

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

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

## Odmrzovanje

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

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavitve:

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

## Ohranjanje toplote

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

### Fermentacija oblikovanih kosov

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

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

- Zgornje/spodnje gretje

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

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

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

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

Uporabljen način gretja:

- Odmrzovanje

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

## Testne jedi

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

Po EN 60350-1.

### Peka

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

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

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

### Jabolčna pita

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

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

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




### Biskvit z vodo















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

### Opombe

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

Uporabljeni načini gretja:

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

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

\* pečico 5 min 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. |
|------------------------------|---------|--------------------|---|---------------|-----------------|
| <b>Peka na žaru</b>          |         |                    |   |               |                 |
| 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](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)**



9001428408

981119