



BOSCH





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

Vgradna pečica

HRA578B.6

[sl] Navodila za uporabo

Vsebina

 Namenska uporaba	4	 Osnovne nastavitve	19
 Pomembni varnostni napotki	5	Seznam osnovnih nastavitev.	19
Splošno	5	Spreminjanje osnovnih nastavitev.	19
Halogenska žarnica	5	 Nastavitev za sabat	19
Para	6	Zagon nastavitve za sabat	19
Funkcija čiščenja	6	 Home Connect	20
 Vzroki poškodb	7	Nastavitev.	20
Splošno	7	Zagon na daljavo	20
Para	7	Nastavitve Home Connect	20
 Varstvo okolja	8	Daljinska diagnoza	21
Varčevanje z energijo.	8	Napotek glede varstva podatkov	21
Okolju prijazno odstranjevanje	8	Izjava o skladnosti	21
 Spoznajte svoj aparat	9	 Čistilna sredstva	21
Upravljalno polje	9	Primerna čistilna sredstva.	21
Tipke in prikazovalnik.	9	Čiščenje aparata.	22
Načini gretja in funkcije	10	 Funkcija čiščenja	23
Temperatura.	11	Samodejno čiščenje	23
Notranjost aparata	11	Odstranjevanje vodnega kamna.	24
 Pribor	11	 Ogrodje	25
Običajna oprema	11	Montaža in demontaža ogrodja	25
Vstavljanje pribora	11	 Vratca aparata	25
Dodatni pribor	12	Demontaža in montaža vratc aparata.	25
 Pred prvo uporabo	13	Demontaža pokrova vratc.	26
Pred prvo uporabo.	13	Demontaža in montaža stekel vratc	26
Prva uporaba aparata	13	 Kaj storiti ob motnjah?	28
Čiščenje notranjosti pečice in pribora	13	Samostojno odpravljanje motenj.	28
 Upravljanje aparata	14	Maksimalno trajanje delovanja	29
Vklop in izklop aparata.	14	Menjava žarnice na stropu pečice	29
Nastavitev načina gretja in temperature.	14	 Servisna služba	29
Hitro segrevanje	14	Številka E in številka FD	29
 Para	14	 Programi	30
Priprava z dovajanjem pare	14	Posoda	30
Pogrevanje	15	Priprava jedi	30
Polnjenje posode za vodo	15	Para	30
Po vsakem delovanju s paro	16	Programi.	30
 Časovne funkcije	16	Nastavitev programa	32
Nastavitev časa trajanja	17		
Nastavitev konca	17		
Nastavitev alarma.	18		
Nastavitev ure	18		
 Varovalo za otroke	18		
Vklop in izklop	18		

 Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	33
Splošna navodila	33
Kolači in pecivo	34
Narastki in gratinirane jedi	37
Perutnina, meso in ribe	37
Zelenjava in priloge	40
Sladice	40
Akrlamid v živilih	41
Počasna peka	41
Sušenje	42
Vkuhanje	43
Vzhajanje testa	43
Odtaljevanje	44
Pogrevanje	44
Ohranjanje toplote	45
Testne jedi	45

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 11

Pomembni varnostni napotki

Splošno

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

Halogenska žarnica

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

Para

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

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

Funkcija čiščenja

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Razsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo. Vedno, preden zaženete funkcijo čiščenja, odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice. Ne čistite pribora skupaj s pečico.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Če je tesnilo vrat poškodovano, okoli vrat uhaja veliko toplote. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!


Med čiščenjem se aparat močno segreje. Premaz proti prijemanju na pekačih in modelih se uniči in razvijejo se strupeni plini. Ko uporabljate funkcijo čiščenja, skupaj s pečico nikoli ne čistite pekačev in modelov s premazom proti prijemanju. Na splošno ne čistite pribora skupaj s pečico.

Opozorilo – Nevarnost za zdravje!

Pri funkciji čiščenja se notranjost pečice segreje na zelo visoko temperaturo, tako da ostanki od pečenja, peke na žaru in peke zgorijo. Pri tem se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico. Med funkcijo čiščenja izdatno zračite kuhinjo. Ne zadržujte se dolgo v

prostoru. Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino. To navodilo upoštevajte tudi, ko nastavite poznejši čas izvajanja funkcije z zamaknjenim koncem delovanja.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Vzroki poškodb

Splošno

Pozor!

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vлага v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohišta 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 pohišta v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Para

Pozor!

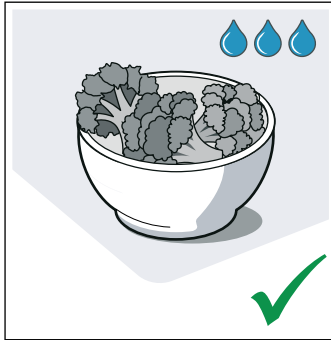
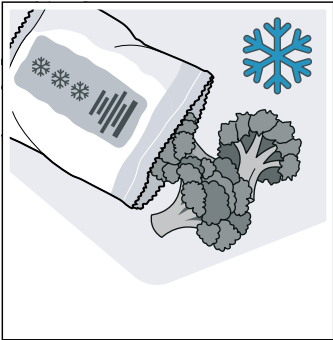
- Modeli za peko: posoda mora biti odporna na vročino in paro. Modeli iz silikona niso primerni za kombinirano delovanje s paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Vroča voda v rezervoarju za vodo: vroča voda lahko poškoduje sistem za dovajanje pare. V rezervoar za vodo polnite izključno mrzlo vodo.
- Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ne sme priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.
- Čiščenje posode za vodo: posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje. Posodo za vodo očistite z mehko krpo in s čistilnim sredstvom, ki ga lahko kupite v trgovini.

Varstvo okolja

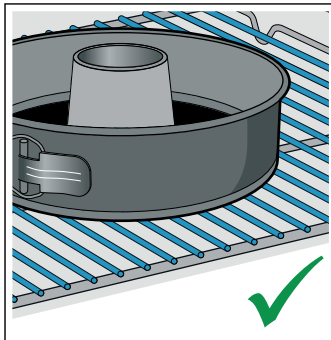
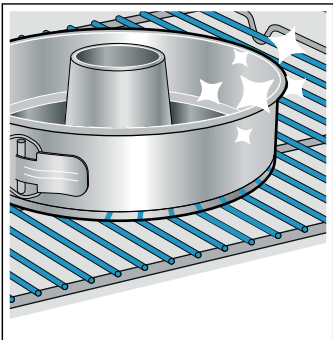
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

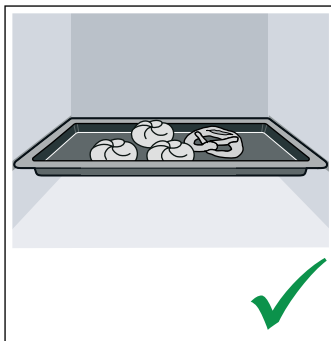
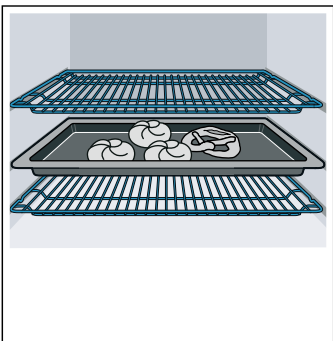
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



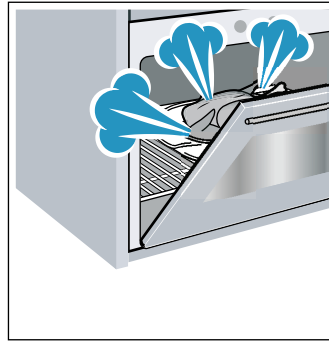
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



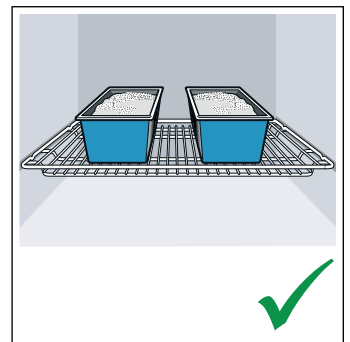
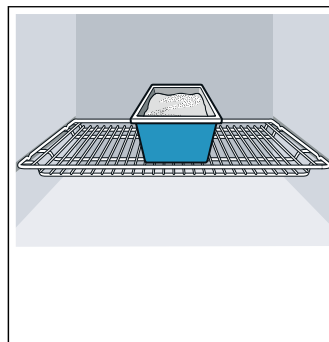
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- 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.



1 Tipke in prikazovalnik

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

2 Izbirno stikalo

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

3 Temperaturni regulator

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






4 Posoda za vodo

Polnjenje in praznjenje posode za vodo → "Polnjenje posode za vodo" na strani 15

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

Tipke in prikazovalnik





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

Simbol	Pomen
Tipke	
	Časovne funkcije
	Z večkratnim dotikom izberite uro  , alarm  , trajanje  in konec  .




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

Upravljalno polje

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

-	Minus	Znižanje nastavitvenih vrednosti.
+	Plus	Zvišanje nastavitvenih vrednosti.
	Osvetlitev notranjosti pečice	Vklop in izklop osvetlitve notranjosti pečice.
	Hitro segrevanje	Vklop ali izklop hitrega segrevanja pečice.
	Parna funkcija	Vklop parne funkcije → "Para" na strani 14
	Varovalo za otroke	Zapora in sprostitve funkcij pečice v upravljalnem polju.


Zaslon

 *	Praznjenje rezervoarja za vodo	Opozorilo za praznjenje rezervoarja za vodo
 *	Polnjenje rezervoarja za vodo	Opozorilo za polnjenje rezervoarja za vodo
 *	Odstranjevanje vodnega kamna	Odstranjevanje vodnega kamna iz aparata

* Simbol se glede na stanje prikaže na zaslonu

Prikazovalnik









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

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

Načini gretja in funkcije

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.

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

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 3D-vroč zrak*	30–275 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice.
 Blag vroč zrak	125–275 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.
 Pogrevanje**	80–180 °C	Za nežno pogrevanje jedi ali za zapekanje peciva.
 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.
 Odtaljevanje	30–60 °C	Za pazljivo odmrzovanje zamrznjenih jedi.
 Počasna peka	70–120 °C	Primerna za pazljivo in počasno pripravo že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Toplota pri nizki temperaturi prihaja enakomerno od zgoraj in spodaj.
 Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = močna	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
 Peka na žaru z ventilacijo*	30–275 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
 Zgornje/spodnje gretje*	30–275 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za kolače s sočnim nadevom. Zgornji in spodnji grelnik delujeta enakomerno. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.






* Pri tem načinu gretja je možno dovajanje pare nad 80 °C (uporaba le s polnim rezervoarjem za vodo)

** Način gretja s paro (uporaba le s polnim rezervoarjem za vodo)

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

Druge funkcije

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

Funkcija	Uporaba
 Programi	Za številne jedi so ustrezne nastavitve vrednosti že programirane v aparatu. → "Programi" na strani 30
 Funkcije čiščenja → "Funkcija čiščenja" na strani 23	Piroliza  skoraj samodejno očisti notranjost pečice. Z odstranjevanjem vodnega kamna  zagotovite brezhibno delovanje aparata.
 Daljinski zagon	Vklop in upravljanje aparata prek aplikacije Home Connect. → "Home Connect" na strani 20

Temperatura

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

Nastavitve se prikažejo na zaslonu.

Opombe

- Temperaturo do 100 °C lahko nastavljate v korakih po 1 stopinjo, zatem v korakih po 5 stopinj.
- Če je nastavljena stopnja žara 3, jo aparat po pribl. 20 minutah zniža na stopnjo žara 1.

Prikaz temperature

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

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



Preostala toplota

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

Opombe

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

Notranjost aparata

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

Odpiranje vrat aparata

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

Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

Hladilni ventilator

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

Pozor!

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

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

Pribor

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

Običajna oprema

Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.

	<p>Rešetka Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.</p>
	<p>Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.</p>

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

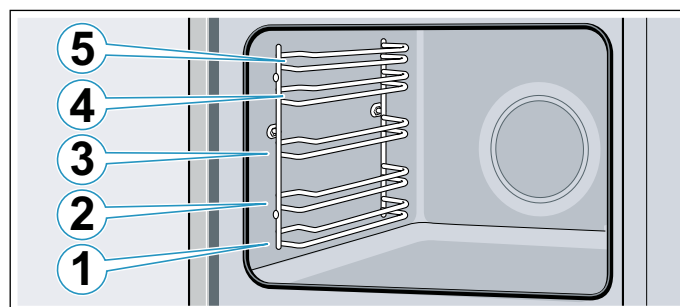
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter prek spleta.

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.

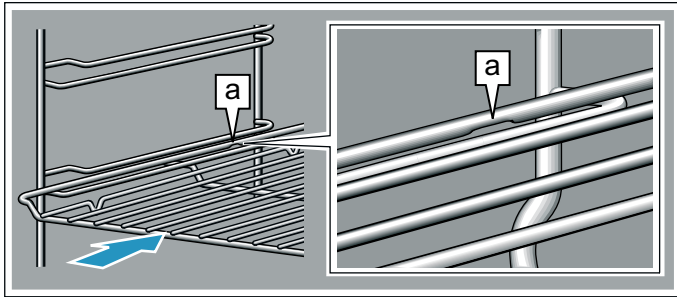
- Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.

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.

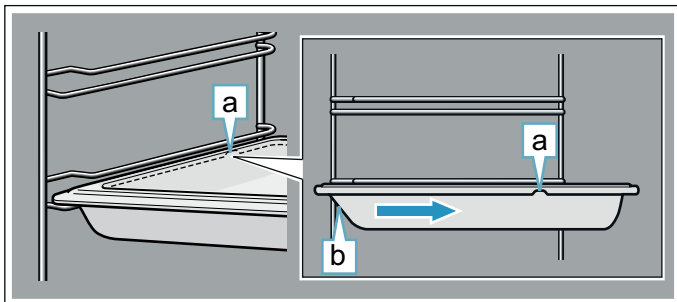
Ko vstavljate rešetko, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Odprta stran mora biti obrnjena v smeri proti vratcem, izboklina pa navzdol

~.



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

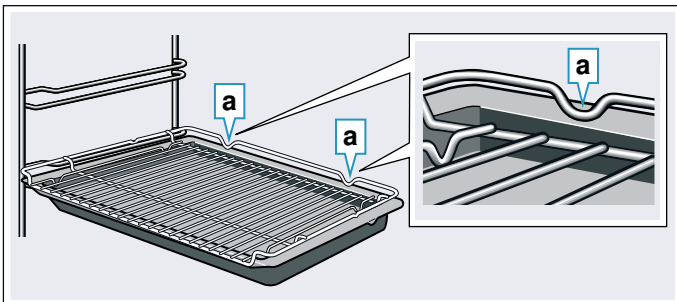


Kombiniranje pribora

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 29

Dodatni pribor

Rešetka

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

Plitvi pekač

Za kolače v pekaču in drobno pecivo.

Univerzalni pekač

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

Rešetka za pekač

Za meso, perutnino in ribe.

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

Univerzalni pekač s premazom, 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 proti oprijemanju

Za kolače v pekaču in drobno pecivo.

Pecivo se lažje loči od pekača.

Dva univerzalna pekača, ozka

Za sočne kolače, pecivo in globoko zamrznjene jedi.

Univerzalnih pekačev ne uporabljajte z izvleki s sponko in ju ne postavljajte na rešetko.

Profesionalni pekač

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

Profesionalni pekač z vstavno rešetko

Za pripravo velikih količin.

Pokrov za profesionalni pekač

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalni globoki pekač.

Pekač za pizzo

Za pizze in velika okrogla peciva.

Pekač za žar

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

Kamnita plošča za peko

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

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

Steklen pekač

Za pražene jedi in narastke.

Steklen pekač

Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.

Izvelek s sponko

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

Izvelečni sistem enojni

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

Izvelečni sistem, dvojni

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

Izvelečni sistem, trojni

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

Pred prvo uporabo

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

Pred prvo uporabo

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

Pozor!

- Poškodbe aparata zaradi nepravilno nastavljene trdote vode. Aparat vas ne more pravočasno opomniti na odstranjevanje vodnega kamna. Prepričajte se, da ste pravilno nastavili trdoto vode.
- Poškodbe aparata zaradi uporabe neustreznih tekočin.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klor (> 40 mg/l) ali drugih tekočin.

Uporabljajte izključno svežo, hladno vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.

Opombe

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

Prva uporaba aparata

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

Nastavitev ure

Pazite, da bo izbirno stikalo v ničelnem položaju.

Prikaz ure se začne pri "12.00 h".

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

Nastavitev trdote vode

V osnovnih nastavitvah nastavite trdoto vode.

→ "Osnovne nastavitve" na strani 19

Nastavitev	Trdota vode		
	mmol/l	Nemška stopnja trdote (°dH)	Francoska stopnja trdote (°fH)
C 110 = zmehčana	-	-	-
C 111 = mehka	do 1,3	do 7,3	do 13
C 112 = srednja	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
C 113 = trda	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
C 114 = zelo trda	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

Čiščenje notranjosti pečice in pribora



Preden boste z aparatom prvič pripravljali jedi, očistite notranjost aparata in pribor.

Čiščenje notranjosti pečice

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

1. Vzemite pribor iz pečice.
2. Iz pečice odstranite ostanke embalaže, npr. delce stiropora.
3. Pred segrevanjem obrišite gladke površine v notranjosti pečice z mehko, vlažno krpo.
4. Napolnite rezervoar za vodo. → "Polnjenje posode za vodo" na strani 15
5. Nastavite navedeni način gretja in temperaturo za segrevanje z dovajanjem pare. → "Upravljanje aparata" na strani 14 → "Para" na strani 14

Segrevanje z dovajanjem pare

Način gretja	Vroč zrak  z dovajanjem pare  (močno)
Temperatura	200 °C
Trajanje	30 minut

6. Po segrevanju z dovajanjem pare izvedite segrevanje brez dovajanja pare.
7. Nastavite navedeni način gretja in temperaturo za segrevanje brez dovajanja pare.

Segrevanje brez dovajanja pare

Način gretja	Zgornje/spodnje gretje 
Temperatura	240 °C
Trajanje	30 minut

8. Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
9. Po navedenem trajanju izklopite aparat.
10. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
11. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.
12. Izpraznite rezervoar za vodo in osušite notranjost pečice. → "Po vsakem delovanju s paro" na strani 16

Čiščenje pribora

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

Upravljanje aparata


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

Vklop in izklop aparata

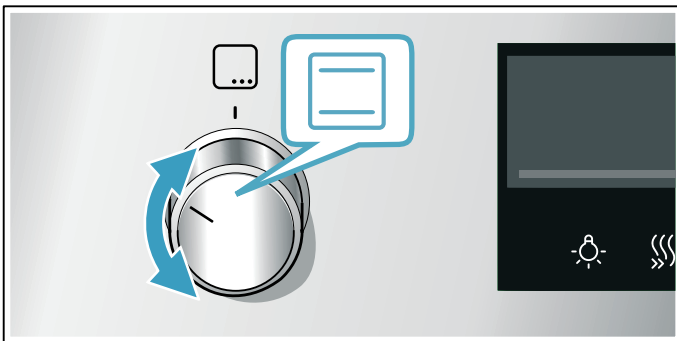
Z izbirnim stikalom vklopite in izklopite aparat. Takoj ko premaknete stikalo iz ničelnega položaja, se aparat vklopi. Za izklop aparata vedno obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Nastavitev načina gretja in temperature

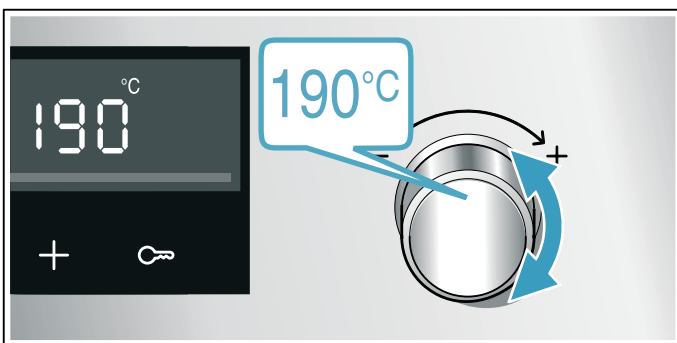
Z izbirnim stikalom in temperaturnim regulatorjem povsem preprosto nastavite aparat. Kateri način gretja je najbolj primeren za posamezno jed, je navedeno na začetku navodil za uporabo.

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Čez nekaj sekund začne aparat greti.

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

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

Sprememba



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

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

Hitro segrevanje


S hitrim segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja.


Primerni načini gretja so:

-  3D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje


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

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

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

Na prikazovalniku se prikaže simbol .

Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.

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

Para

Priprava jedi z dovajanjem pare.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem aparata se lahko posoda za vodo segreje. Preden posodo za vodo izpraznete, počakajte, da se ohladi.

Priprava z dovajanjem pare

Pri pripravi jedi z dovajanjem pare se v času delovanja aparata v notranjost pečice v različnih intervalih dovaja para. Tako dosežete boljši rezultat priprave.



Vaša jed

- dobi hrustljivo skorjico
- dobi svetlečo se površino
- je znotraj sočna in mehka
- se le minimalno skrči

Upoštevajte podatke v tabelah. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 33 → "Programi" na strani 30




Stopnje pare

Za dovajanje pare so vam na voljo različne stopnje:


- nizka = 
- visoka = 

Primerni načini gretja


Pri naslednjih načinih gretja lahko dovajate paro:

- 3D-vroč zrak 
- Zgornje/spodnje gretje 
- Peka na žaru z ventilacijo 

Zagon

1. Napolnite rezervoar za vodo.
2. Nastavite način gretja in temperaturo.
Opomba: Načine delovanja s paro lahko nastavite med 80 in 240 °C.
3. Dotaknite se tipke , da vklopite želeno stopnjo pare.
Aparat začne z delovanjem.

Prekinitev dovoda pare

Za predčasno prekinitev dovajanja pare se tolikokrat dotaknite tipke , da se stopnja pare izklopi.

Opomba: Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare.


Konec

Za izklop aparata obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. → "Po vsakem delovanju s paro" na strani 16

Pogrevanje

Z načinom gretja Pogrevanje  lahko nežno pogrejete že pripravljene jedi ali popečete pecivo od prejšnjega dne. Dovajanje pare se samodejno vklopi.

Zagon

1. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
2. Napolnite rezervoar za vodo.
3. Z izbirnim stikalom nastavite Pogrevanje .
4. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.
Aparat začne z delovanjem.

Konec

Za izklop aparata obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. → "Po vsakem delovanju s paro" na strani 16

Polnjenje posode za vodo

Prepričajte se, da ste območje trdote vode pravilno nastavili. → "Osnovne nastavitve" na strani 19

Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Pozor!

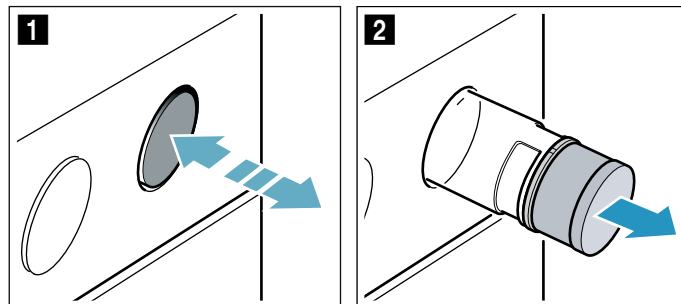
Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

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

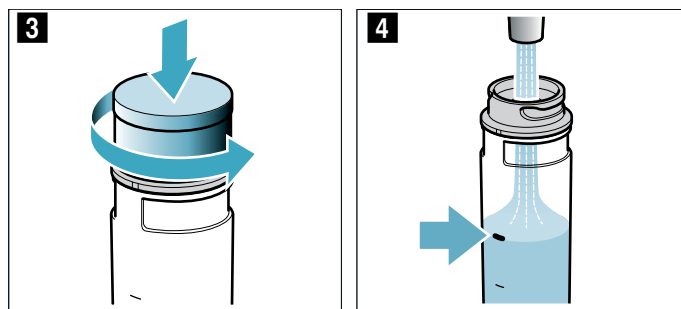
Opombe

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

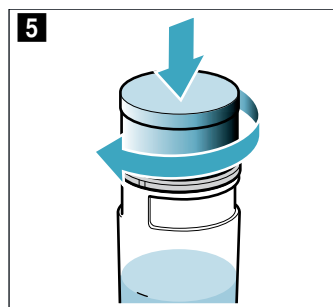
1. Pritisnite na rezervoar za vodo (slika **1**).
2. Izvlecite rezervoar za vodo (slika **2**).



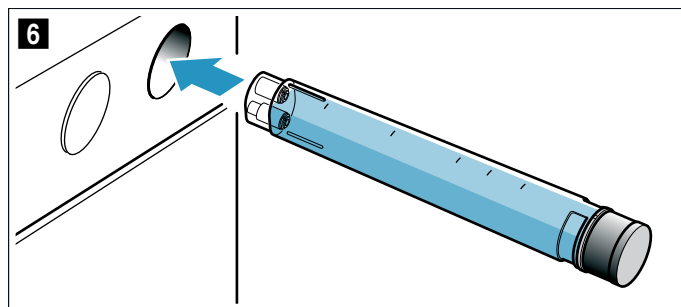
3. Pritisnite na pokrov rezervoarja za vodo ter ga držite in obrnite (slika **3**).
4. Napolnite z vodo (slika **4**).



5. Zaprite pokrov rezervoarja za vodo (slika **5**).



6. Rezervoar za vodo znova vstavite v odprtino in pritisnite, da se zaskoči (slika **6**).



Naknadno polnjenje posode za vodo

Ko je rezervoar za vodo prazen, se oglasi zvočni signal in na zaslonu zasveti simbol „Polnjenje rezervoarja za vodo“.

1. Odstranite rezervoar za vodo in dolijte vodo.
2. Vstavite napolnjen rezervoar za vodo.

Opomba: Če ne napolnite rezervoarja za vodo, se delovanje nadaljuje brez dovajanja pare.

Po vsakem delovanju s paro

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem aparata se lahko posoda za vodo segreje. Preden posodo za vodo izpraznete, počakajte, da se ohladi.

Pozor!

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

Po vsakem delovanju s paro se preostala voda prečrpa nazaj v rezervoar za vodo. Nato izpraznite rezervoar za vodo in ga osušite. V notranjosti pečice ostane vlaga. Osušite notranjost pečice.

Opomba: Madeže vodnega kamna odstranite s krpo, ki ste jo natrli s kisom, nato obrišite površine s čisto vodo in jih osušite z mehko krpo.

Praznjenje posode za vodo

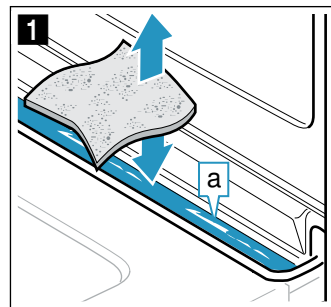
Pozor!

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

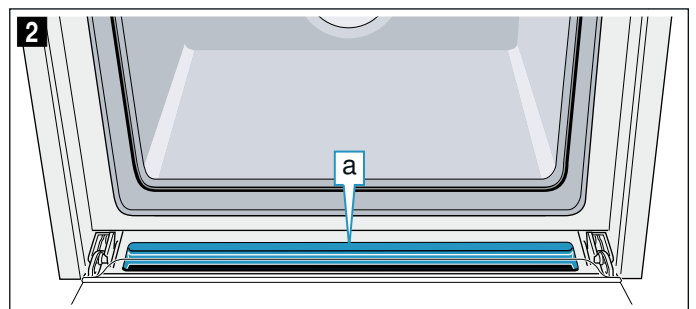
1. Pritisnite na posodo za vodo.
2. Izvlecite posodo za vodo.
3. Odvijte pokrov posode za vodo.
4. Izpraznite posodo za vodo, jo očistite s sredstvom za pomivanje in ga temeljito sperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.
7. Pustite pokrov odprt, da se posuši.
8. Namestite pokrov na posodo za vodo in ga zaprite.
9. Vstavite posodo za vodo.

Sušenje odkapnega žleba

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



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



Ročno sušenje notranjosti pečice

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

🕒 Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

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

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

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

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kako dolgo se sliši zvočni signal. → "Osnovne nastavitve" na strani 19

Nastavitev časa trajanja

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

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

Glede na to, katero tipko pritisnete najprej, se trajanje prične pri drugi predlagani vrednosti:

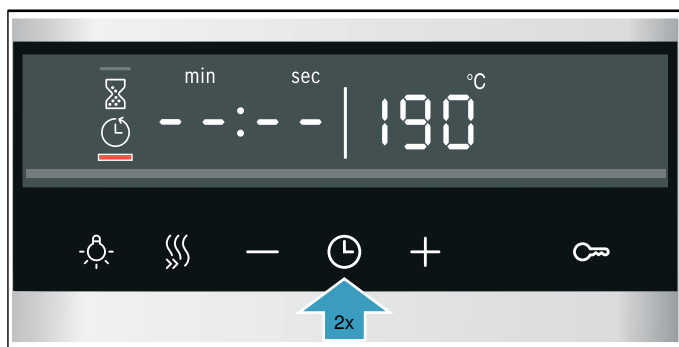
10 minut s tipko **-** in 30 minut s tipko **+**.

Primer na sliki: trajanje 45 minut.

1. Nastavitev načina gretja in temperature ali stopnje.

2. Dvakrat pritisnete tipko **⌚**.

Na prikazovalniku je označeno trajanje **⌚**.



3. Nastavite trajanje s tipko **-** ali **+**.



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

Čas trajanja je potekel

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

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

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

Spremembe in prekinitve

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

Za prekinitve s tipko **-** ponastavite trajanje na nič.

Aparat greje naprej brez določenega trajanja.

Priklic časovnih funkcij

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

Za priklic vrednosti različnih časovnih funkcij tolikokrat pritisnete tipko **⌚**, da bo želeni simbol označen.

Nastavitev konca

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

Opombe

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

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

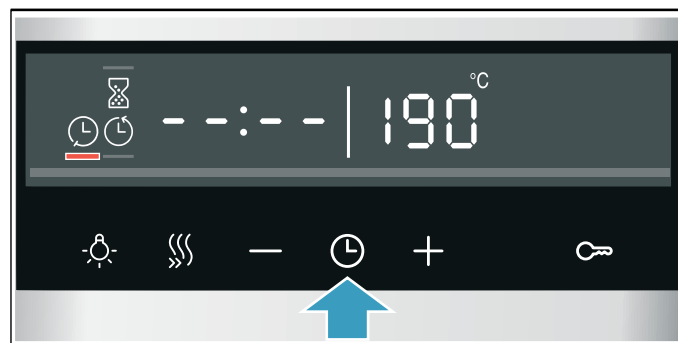
Primer na sliki: ura je 10.30, nastavljeno trajanje je 45 minut, jed pa naj bi bila pripravljena ob 12.30.

1. Nastavitev načina gretja in temperature ali stopnje.

2. Dvakrat pritisnete tipko **⌚** in s tipko **-** ali **+** nastavite trajanje.

3. Ponovno pritisnete tipko **⌚**.

Na prikazovalniku je označen čas konca priprave **⌚**.



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



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

Čas trajanja je potekel

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

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

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


Spremembe in prekinitve

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

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

Priklic časovnih funkcij

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



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

Nastavitev alarma

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

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

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

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

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

Alarm je potekel

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

S poljubno tipko izklopite alarm.


Spremembe in prekinitve

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

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

Priklic časovnih funkcij


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

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

Nastavitev ure

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


Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

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

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali naj bo ura prikazana na prikazovalniku. → "Osnovne nastavitve" na strani 19

Spreminjanje ure

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

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

Varovalo za otroke


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

Opombe


- V osnovnih nastavitvah lahko izberete, ali naj bo nastavitev funkcije otroškega varovala možna ali ne. → "Osnovne nastavitve" na strani 19
- Otroška varnostna ključavnica na pečici ne vpliva na eventualno vključeno kuhalno ploščo.


Vklop in izklop

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

Pritisnite tipko  in jo držite pribl. 4 sekunde.

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

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

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

Osnovne nastavitve

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

Seznam osnovnih nastavitvev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

Osnovna nastavitvev	Izbira
c01 Trajanje zvočnega signala po poteku časa trajanja ali časa alarma	1 = pribl. 10 sekund 2 = pribl. 30 sekund* 3 = pribl. 2 minuti
c02 Čas za prevzem nastavitve	1 = pribl. 3 sekunde* 2 = pribl. 6 sekund 3 = pribl. 10 sekund
c03 Zvok pri pritisku tipke	0 = izklopljeno 1 = vklopljeno*
c04 Osvetlitev prikazovalnika	1 = temna 2 = srednja* 3 = svetla
c05 Prikazovalnik ure	0 = umik ure s prikazovalnika 1 = prikaz ure*
c06 Vklon otroškega varovala je mogoč	0 = ne 1 = da* 2 = da, z zaklepanjem vrat**
c07 Osvetlitev notranjosti pečice med delovanjem	0 = ne 1 = da*
c08 Zamik izklopa ventilatorja	1 = kratko 2 = srednje* 3 = dolgo 4 = zelo dolgo
c09 Dodatno nameščeni teleskopski izvleki**	0 = ne* (pri ogrodju in enkratnem izvlečnem sistemu) 1 = da (pri dvakratnem in trikratnem izvlečnem sistemu)
c10 Na voljo je nastavitvev za sabat	0 = ne* 1 = da
c11 Trdota vode**	0 = zmeščana 1 = mehka (do 1,3 mmol/l) 2 = srednje trda (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = trda (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = zelo trda* (nad 3,8 mmol/l)
c12 Ponastavitvev vseh vrednosti na tovarniško nastavitvev	0 = ne* 1 = da



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

** Ni na voljo pri vseh tipih aparata.

Opomba: Če ima vaš aparat funkcijo Home Connect, boste nastavitve Home Connect našli na koncu osnovnih nastavitvev aparata. → *Stran 20*
Nastavitve Home Connect se začnejo z **HC**.

Spreminjanje osnovnih nastavitvev

Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

1. Pritisnite tipko  in jo držite pribl. 4 sekunde. Na prikazovalniku se prikaže prva osnovna nastavitvev, npr. **c01 1**.
2. Po potrebi spremenite nastavitvev s temperaturnim regulatorjem.
3. S tipko **+** se pomaknite na naslednjo osnovno nastavitvev.
4. Tako se s tipko **-** ali **+** pomaknite po vseh osnovnih nastavitvah in jih po potrebi spremenite s temperaturnim regulatorjem.
5. Na koncu za potrditev ponovno pritisnite tipko  in jo držite pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitvev so prevzete.

Osnovne nastavitvev lahko kadar koli spet spremenite.

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





Nastavitvev za sabat

Nastavitvev za sabat omogoča trajanje, daljše od sedemdeset ur. Jedi v pečici ostanejo tople, ne da bi morali pečico vklapljeti in izklapljeti.

Zagon nastavitvev za sabat

Pređen lahko začnete uporabljati nastavitvev za sabat, jo morate vklopiti med "Priljubljenimi" v osnovnih nastavitvah. → *"Osnovne nastavitvev" na strani 19*

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

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

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

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

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

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitvev ni več mogoče spremeniti.

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

Home Connect

Ta aparat lahko povežete z omrežjem Wi-Fi in ga daljinsko upravljate prek mobilne naprave.

Če aparata ne povežete z domačim omrežjem, deluje kot pečica brez omrežne povezave in ga še vedno lahko upravljate prek prikazovalnika.

Razpoložljivost funkcije Home Connect je odvisna od razpoložljivosti storitev Home Connect v vaši državi. Storitve Home Connect niso na voljo v vsaki državi. Več informacij o tem najdete na naslovu www.home-connect.com.

Opombe

- Upoštevajte varnostne napotke v teh navodilih za uporabo in poskrbite, da jih boste upoštevali tudi takrat, ko boste aparat upravljali prek aplikacije Home Connect in vas medtem ne bo doma. Upoštevajte tudi navodila v aplikaciji Home Connect. → "Pomembni varnostni napotki" na strani 5
- Upravljanje na aparatu ima vedno prednost. V tem času upravljanje prek aplikacije Home Connect ni mogoče.

Nastavitev

Za nastavitve funkcije Home Connect za vaš aparat potrebujete:

- aparat, priključen na električno omrežje in vklopljen,
- pametni telefon ali tablični računalnik s trenutno različico operacijskega sistema iOS ali Android,
- in aparat v dosegu brezžičnega signala vašega domačega omrežja.

1. Prenesite aplikacijo Home Connect.



2. Odprite aplikacijo Home Connect in skenirajte QR kodo.



3. Sledite navodilom v aplikaciji Home Connect.

Zagon na daljavo

Da lahko vklopite in upravljate aparat prek aplikacije Home Connect, morate aktivirati daljinski zagon. Če je daljinski zagon deaktiviran, lahko v aplikaciji Home Connect prikažete izključno stanja delovanja aparata in izbirate nastavitve aparata.

Opozorilo – Nevarnost požara!

Vnetljivi predmeti, shranjeni v notranjosti pečice, se lahko vnamejo. Vnetljivih predmetov nikoli ne shranjujte v notranjosti pečice.

Ročni daljinski zagon

Aparat lahko upravljate in vklopite na daljavo. Vendar pa morate pred vsako uporabo aktivirati daljinski zagon.

Opomba: Če 15 minut po aktivaciji daljinskega zagona ali po koncu delovanja odprete vrata aparata, se daljinski zagon samodejno deaktivira.

Stalni daljinski zagon

Aparat lahko vedno upravljate in vklopite na daljavo.










Aktivacija daljinskega zagona

Izbirno stikalo obrnite na .

Nastavitve Home Connect

Home Connect lahko kadar koli prilagodite svojim potrebam.

Opomba: Nastavitve Home Connect najdete v osnovnih nastavitvah aparata. Nastavitve, ki se prikažejo na zaslonu, so odvisne od tega, ali je funkcija Home Connect nastavljena in ali je aparat povezan z domačim omrežjem.

Nastavitev		Izbira/prikaz
HCO1	Povezava z omrežjem	 = brez povezave*  = samodejna povezava  = ročna povezava  = povezano*
HCO2	Seznanitev (povezava z aplikacijo)	 = pripravljeno  = povezava aparata  = aparat je povezan*
HCO3	WiFi	 = izklop  = vklop Če je omrežje Wi-Fi aktivirano, lahko uporabljate funkcijo Home Connect. V povezanem načinu pripravljenosti aparat porabi največ 2 W.

* Prikazana vrednost (ni je mogoče nastaviti)

** Tovarniška nastavitve

*** Če je posodobitev programske opreme na voljo.

**** Ko posreduje pooblaščen servis.

Nastavitev	Izbira/prikaz
HC04	Delovanje daljinskega upravljanja = nadzor Stanja delovanja vašega aparata lahko prikažete v aplikaciji Home Connect. <i>!</i> = ročni daljinski zagon** Aparat lahko upravljate in vklopite na daljavo. Vendar pa morate pred vsako uporabo aktivirati daljinski zagon. = stalni daljinski zagon Aparat lahko vedno upravljate in vklopite na daljavo.
HC05***	Posodobitev programske opreme <i>!</i> = posodobitev je na voljo* = zaženite posodobitev, ki je na voljo
HC06****	Dovolite daljinsko diagnostiko = ne** <i>!</i> = da

* Prikazana vrednost (ni je mogoče nastaviti)

** Tovarniška nastavitve

*** Če je posodobitev programske opreme na voljo.

**** Ko posreduje pooblaščen servis.

Daljinska diagnoza

Pooblaščen servis lahko z daljinsko diagnostiko dostopa do vašega aparata, če jim sporočite, da si to želite, če je vaš aparat povezan s strežnikom Home Connect in če je daljinska diagnostika v državi, v kateri uporabljate aparat, na voljo

Opomba: Več informacij in podatke o razpoložljivosti daljinske diagnostike v vaši državi najdete na strani za servis/pomoč na lokalni spletni strani: www.home-connect.com

Napotek glede varstva podatkov

Pri prvi povezavi vašega aparata z omrežjem WLAN, ki je povezano z internetom, aparat strežniku Home Connect posreduje sledeče kategorije podatkov (prva registracija):

- Enoznačna oznaka stroja (sestavljena iz ključev aparata in naslova MAC vgrajenega komunikacijskega modula Wi-Fi).
- Varnostni certifikat komunikacijskega modula Wi-Fi (za informacijsko tehnično zaščito povezave).
- Aktualna verzija programske in strojne opreme vašega hišnega aparata.
- Status morebiti predhodno izvedene ponastavitve tovarniških nastavitvev.

Ta prva registracija pripravi koriščenje funkcij Home Connect in je potrebna šele v trenutku, v katerem želite funkcije Home Connect prvič koristiti.

Opomba: Upoštevajte, da se lahko funkcije Home Connect uporabljajo le v povezavi z aplikacijo Home Connect. Informacije o varstvu podatkov lahko preverite v aplikaciji Home Connect.

Izjava o skladnosti

Robert Bosch Hausgeräte GmbH izjavlja, da je aparat s funkcijo Home Connect skladen s temeljnimi zahtevami in ostalimi zadevnimi določili direktive 2014/53/ES.

Podrobno izjavo o skladnosti z Direktivo za radijsko opremo najdete na spletu pod www.bosch-home.com na spletni strani vašega aparata med dodatnimi dokumenti.



Pas, 2,4 GHz: 100 mW maks.

Pas, 5 GHz: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz, WLAN (Wi-Fi): samo za uporabo v zaprtih prostorih

Čistilna sredstva

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

Primerna čistilna sredstva

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

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Območje	Čiščenje
Zunanost aparata	
Sprednji del iz nerjavnega jekla	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Umetne snovi	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Lakirane površine	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna na upravljalno polje, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
Steklo vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.
Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
Notranost aparata	
Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmečajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite žičnato mrežico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Pozor! Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata. Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši. Najbolje je, da uporabite funkcijo čiščenja. → "Funkcija čiščenja" na strani 23 Opomba: Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi jih odstranite s citronsko kislino.

Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvelčni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite s krpo za pomivanje ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavnega jekla. Emajlirani pribor je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.
Posoda za vodo	Vroča milnica: Čistite z vlažno krpo in s čisto vodo temeljito izperite, da odstranite ostanke čistila. Osušite z mehko krpo. Pustite, da se posuši pri odprtem pokrovu. Tesnilo na pokrovu obrišite do suhega. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

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

Čiščenje aparata

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

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Nasveti

- Po vsaki uporabi očistite notranost aparata. Tako se umazanija ne zažge.

- Vodni kamen ter madeže maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite.
- Zelo sočna peciva pecite v univerzalnem pekaču.
- Za peko uporabite primerno posodo, npr.: pekače.

Funkcija čiščenja

Aparat nudi načina delovanja "Samodejno čiščenje" in "Odstranjevanje vodnega kamna". S pomočjo samodejnega čiščenja brez napora očistite pečico. Z odstranjevanjem vodnega kamna lahko očistite vodni kamen iz uparjalnika.


Samodejno čiščenje

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

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	rahlo	pribl. 1 ura in 15 minut
2	srednje	pribl. 1 ura in 30 minut
3	intenzivno	pribl. 2 uri


Trdovratnejša in starejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite. Dovolj je, če pečico čistite enkrat na dva do tri mesece. Če je treba, jo lahko čistite tudi pogosteje. Postopek čiščenja porabi pribl. 2,5-4,8 kilovatnih ur.

Opombe

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

Opozorilo

Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo

Nevarnost za zdravje!

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

Pred vklopom funkcije čiščenja

Notranjost pečice mora biti prazna. Vzemite pribor, posodo in ogrodje iz pečice. Kako odstranite ogrodje,

preberite v ustreznem poglavju. → "Ogrodje" na strani 25

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

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

Opozorilo




Nevarnost požara!

- Razsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo. Vedno, preden zaženete funkcijo čiščenja, odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice. Ne čistite pribora skupaj s pečico.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Če je tesnilo vrat poškodovano, okoli vrat uhaja veliko toplote. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

Nastavitev funkcije čiščenja


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

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


1. Z izbirnim stikalom nastavite funkcije čiščenja . Na zaslonu se prikažejo simbol  in funkcije čiščenja. Označena je prva funkcija čiščenja.
2. Tolikokrat pritisnite tipko **+** ali **-**, da bo označen simbol .
3. S temperaturnim regulatorjem nastavite stopnjo čiščenja.

Na zaslonu se za vsako stopnjo prikaže trajanje. Čez nekaj sekund začne delovati funkcija čiščenja. Na zaslonu se odšteva čas trajanja.


Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

Kmalu po začetku se vrata aparata zaklenejo. Na zaslonu se prikaže simbol .

Ko je funkcija čiščenja zaključena, se oglasi zvočni signal. Na zaslonu je trajanje na ničli. Izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

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

Zamik časa konca priprave

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

Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

Spremembe in prekinitve

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

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

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

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

Po končani funkciji čiščenja


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

Ponovno namestite ogrodje.

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

Odstranjevanje vodnega kamna

Da bo aparat brezhibno deloval, morate redno odstranjevati vodni kamen.

Kako pogosto je treba odstraniti vodni kamen, je odvisno od trdote uporabljene vode. Na zaslonu se prikaže simbol , ko je treba iz aparata odstraniti vodni kamen.

Kamen odstranite v 4 korakih. Iz higienskih razlogov mora biti odstranjevanje vodnega kamna v celoti zaključeno, da je aparat spet pripravljen za uporabo. Odstranjevanje vodnega kamna traja skupno pribl. 90–110 minut:

- Prvi korak (1_4): odstranjevanje vodnega kamna (pribl. 65 minut), nato izpraznite rezervoar za vodo in ga napolnite
- Drugi korak (2_4): izpiranje (pribl. 9 minut), nato izpraznite rezervoar za vodo in ga napolnite
- Tretji korak (3_4): izpiranje (pribl. 9 minut), nato izpraznite rezervoar za vodo in ga napolnite
- Četrti korak (4_4): izpiranje (pribl. 9 minut), nato izpraznite rezervoar za vodo in ga osušite




Vklop odstranjevanja vodnega kamna

Pozor!

- Poškodba aparata: za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Čas delovanja pri odstranjevanju vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat. Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, kataloška št. 311 680
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ali sredstvo ne smeta priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Površine se poškodujejo. Če se to vseeno zgodi, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

Opomba: Med celotnim postopkom odstranjevanja vodnega kamna v rezervoar za vodo ne dolijte več kot 150 ml tekočine.

Prvi korak (1_4)

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 100 ml vode in 50 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Rezervoar za vodo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in ga vstavite.
3. Z izbirnim stikalom nastavite funkcije čiščenja . Na zaslonu se prikažejo simbol  in funkcije čiščenja. Označena je prva funkcija čiščenja.
4. Tolikokrat pritisnite tipko + ali –, da bo označen simbol .
5. Obrnite temperaturni regulator. Na zaslonu se prikaže „0n“. Čez nekaj sekund se začne odstranjevanje vodnega kamna.
6. Po koncu odstranjevanja vodnega kamna se na zaslonu prikaže „2_4“. Odstranite rezervoar za vodo in ga temeljito očistite z vodo.

Drugi korak (2_4)

1. V rezervoar za vodo nalijte 150 ml vode in ga vstavite.
2. Po koncu izpiranja se na zaslonu prikaže „3_4“. Odstranite rezervoar za vodo in ga temeljito očistite z vodo.

Tretji korak (3_4)

1. V rezervoar za vodo nalijte 150 ml vode in ga vstavite.
2. Po koncu izpiranja se na zaslonu prikaže „4_4“. Odstranite rezervoar za vodo in ga temeljito očistite z vodo.

Četrti korak (4_4)

1. V rezervoar za vodo nalijte 150 ml vode in ga vstavite.
2. Po koncu izpiranja se na zaslonu prikaže „00:00“. Odstranite rezervoar za vodo in ga temeljito očistite z vodo.

Po odstranjevanju vodnega kamna

1. Osušite rezervoar za vodo.
2. Ponovno vstavite rezervoar za vodo. Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno in aparat je ponovno pripravljen za delovanje.

Prekinjeno odstranjevanje vodnega kamna

Če se odstranjevanje vodnega kamna prekine (npr. zaradi izpada električnega toka ali izklopa aparata), se po ponovnem vklopu aparata na zaslonu prikaže simbol za odstranjevanje vodnega kamna. Aparat morate trikrat izprati. Do konca tretjega izpiranja aparata ne morete uporabiti v drugih načinih delovanja. Če nastavite drug način delovanja, se na zaslonu prikaže „E in“ (Cleaning). Po izpiranju ponovite prekinjeno odstranjevanje vodnega kamna.

1. Izpraznite rezervoar za vodo in ga temeljito očistite z vodo.
2. Vstavite prazen rezervoar za vodo.

3. Z izbirnim stikalom nastavite odstranjevanje vodnega kamna.
4. Obrnite temperaturni regulator. Na zaslonu se prikaže „0“. Čez nekaj sekund se preostala tekočina prečrpa nazaj.
5. Izpraznite rezervoar za vodo in ga temeljito očistite z vodo.
6. Za izpiranje parnega sistema opravite vsa tri izpiranja postopka za odstranjevanje vodnega kamna.
7. Znova zaženite odstranjevanje vodnega kamna.

Ogrodje

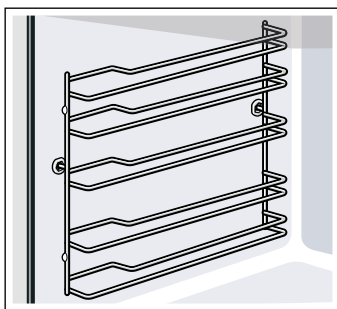
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

Montaža in demontaža ogrodja

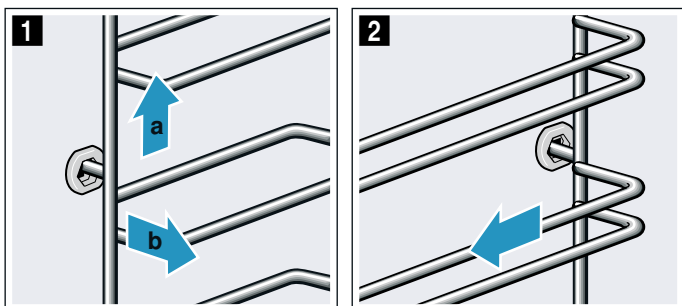
Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Odstranitev ogrodja



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

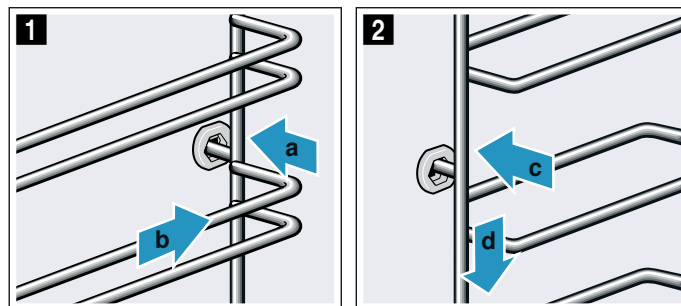


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

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

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



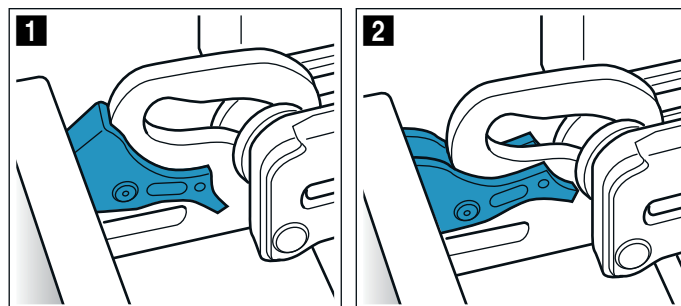
Vratca aparata

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

Demontaža in montaža vratc aparata

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

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

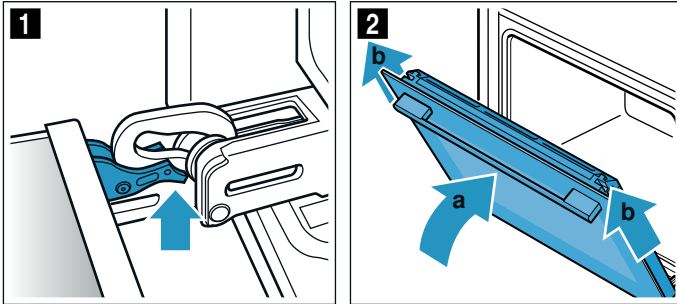


Opozorilo Nevarnost poškodb!

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

Demontaža vrat aparata

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



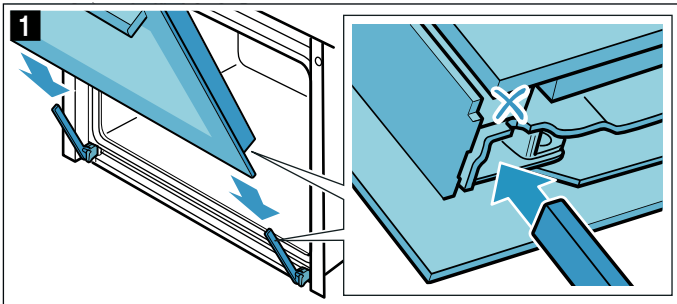
⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

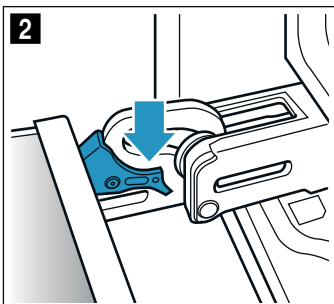
Montaža vratc aparata

Vratca aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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

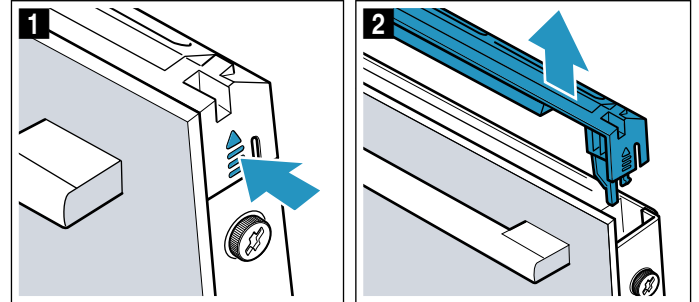


3. Zaprite vratca aparata.

Demontaža pokrova vratc

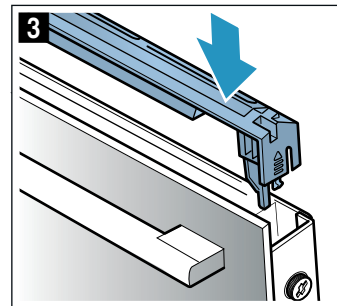
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov.

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



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

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



5. Zaprite vratca.

Demontaža in montaža stekel vratc

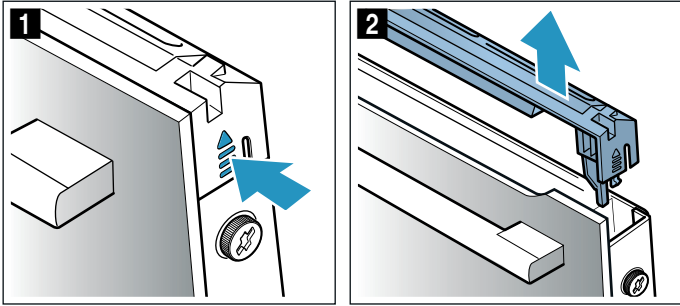
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

⚠ Opozorilo **Nevarnost poškodb!**

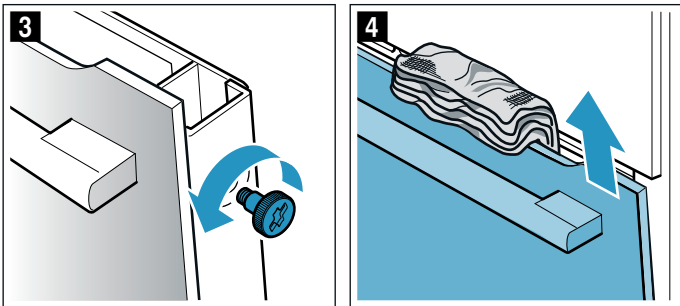
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove.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

Demontaža stekel

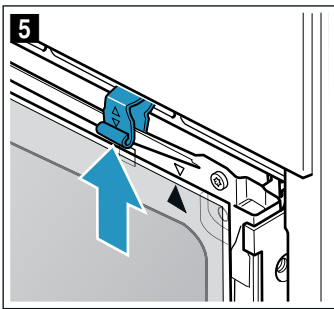
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**).



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



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

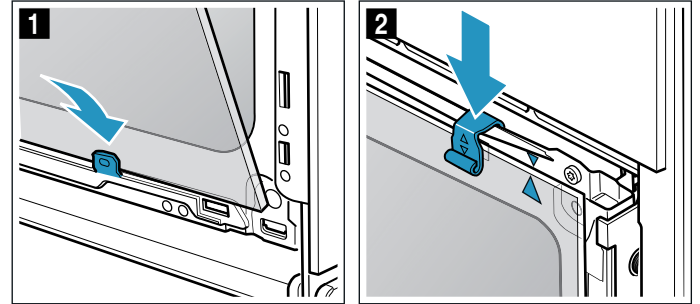


Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

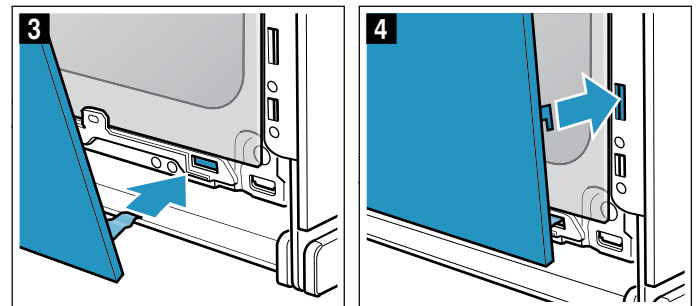
Montaža stekel

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

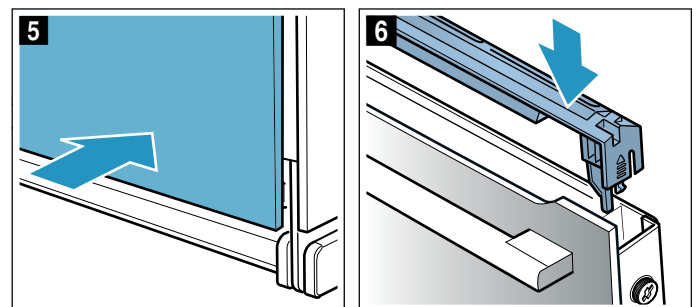
1. Srednje steklo spodaj vstavite v držalo (slika **1**), zgoraj pa ga potisnite v pravi položaj.
2. Obe držali pritisnite navzdol (slika **2**).



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



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



9. Zaprite vrata.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Kaj storiti ob motnjah?





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

Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 33

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.
Delovanje z dovajanjem pare se ne zažene.	Rezervoar za vodo je prazen.	Napolnite rezervoar za vodo.
	Odstranjevanje vodnega kamna onemogoči delovanje s paro.	Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna.
	Sistem za dovajanje pare je v okvari.	Pokličite pooblaščen servis.
Rezultat priprave pri pripravi s pomočjo pare je presuh ali prevlažen	Izbrana je bila napačna intenziteta pare	Zvišajte ali znižajte intenziteto pare
Pri pripravi jedi para uhaja skozi reže za prezračevanje	Običajen postopek	Ni mogoče
Simbol „Napolnite rezervoar za vodo“ neprekinjeno sveti	V rezervoarju za vodo ni vode.	Napolnite rezervoar za vodo.
	Rezervoar za vodo ni povsem vstavljen.	Rezervoar za vodo potisnite do konca.
	Senzor je v okvari.	Pokličite pooblaščen servis.
	Rezervoar za vodo ne tesni.	Naročite nov rezervoar za vodo.
Na prikazovalniku utripa ura.	Izpad električnega toka.	Ponovno nastavite uro.
Po vklopu načina delovanja na prikazovalniku utripa h.	Aparat ni dovolj ohlajen.	Izklopite aparat, pustite, da se ohladi, in ponovno vklopite način delovanja.

Aparata ni mogoče nastavljati. Na prikazovalniku sveti simbol ključa ali SAFE .	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Varovalo za otroke izklopite tako, da za pribl. 4 sekunde pritisnete tipko s simbolom ključa.
Vrat aparata ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku sveti simbol ključa.	Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.	Varovalo za otroke izklopite tako, da za pribl. 4 sekunde pritisnete tipko s simbolom ključa. Zaklep je mogoče izključiti v osnovnih nastavitvah.
Vrat aparata ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku sveti simbol ključavnice  .	Vrata aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja.	Počakajte, da se pečica ohladi in da simbol ključavnice  ugasne.
Na zaslonu se prikaže simbol za odstranjevanje vodnega kamna.	V aparatu je vodni kamen.	V celoti izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna. → "Funkcija čiščenja" na strani 23
Na zaslonu se prikaže  in.	Med odstranjevanjem vodnega kamna je bil dovod elektrike prekinjen ali aparat izklopljen.	V celoti izvedite postopek „Odstranjevanje vodnega kamna prekinjeno“. → "Funkcija čiščenja" na strani 23
Na zaslonu se prikaže ES 1-22 .	V sistemu za dovajanje pare je preveč vode. Vode ni mogoče prečrpati nazaj v rezervoar za vodo.	Izpraznite rezervoar za vodo in ga vstavite. Dotaknite se tipke  . Ponovno nastavite uro. Izklopite aparat in ga ponovno vklopite. V celoti izvedite postopek „Odstranjevanje vodnega kamna prekinjeno“. → "Funkcija čiščenja" na strani 23
Aparat se ne segreva. Na prikazovalniku utripa dvopičje. Pri nekaterih aparatih se poleg tega na prikazovalniku prikaže d .	Vklopljen je demonstracijski način.	Aparat za kratek čas izključite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v pribl. 5 minutah deaktivirajte demonstracijski način, tako da v osnovnih nastavitvah nastavite c 13 oz. cb na vrednost 0 . → "Osnovne nastavitve" na strani 19


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 prikazovalniku

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom **E**, npr. **ES-32**, pritisnite tipko . Sporočilo

o napaki se ponastavi. Po potrebi ponovno nastavite uro.

Če je šlo za enkratno motnjo, lahko aparat spet uporabljate kot običajno. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite servisno službo in natanko navedite sporočilo o napaki in številko E vašega aparata. → "Servisna služba" na strani 29

Maksimalno trajanje delovanja

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

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

Doseženo je maksimalno trajanje delovanja

Na prikazovalniku se prikaže **FG**.

Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Po potrebi je možna ponovna nastavitvev.

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

Menjava žarnice na stropu pečice

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

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

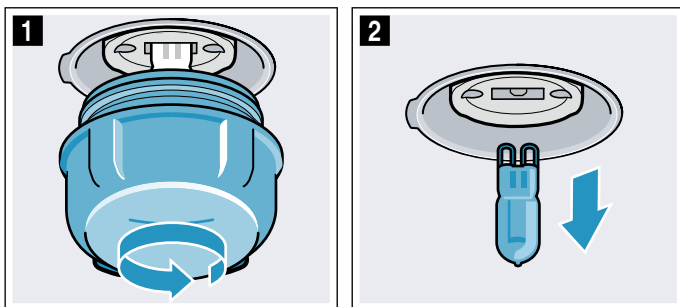
⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

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



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

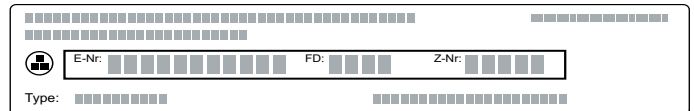
Servisna služba

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


Številka E in številka FD

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

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



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

Št. E	Št. FD
Servisna služba 	

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

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

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

Programi

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

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

Posoda

Upoštevajte navodila proizvajalca posode.

Primerna posoda

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

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

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

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

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

Neprimerna posoda:

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

Velikost posode:

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

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

Priprava jedi

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

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

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

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

Para

Pri nekaterih jedeh se funkcija pare samodejno aktivira. Splošne napotke za funkcijo pare najdete v danem poglavju. → "Para" na strani 14

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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.

Programi

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

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

Program /teža	Živilo	Posoda	Dodajanje tekočine	Višina vstavljanja	Nastavlje-na teža	Opombe
01 Kvašena pletenica, kvašen venec* (0,6 - 1,5 kg)	-	Pekač s papir-jem za peko	ne	3	Teža testa	Na začetku mora biti notranjost pečice hladna.
02 Vzhajanje testa* (0,5 - 1,5 kg)	Kvašeno testo	Skleda na rešetki	ne	2	Teža testa	Na začetku mora biti notranjost pečice hladna.
03 Pšenični kruh, kruh iz mešane moke na pekaču* (0,5 - 2,0 kg)	-	Pekač s papir-jem za peko	ne	2	Teža testa	Na začetku mora biti notranjost pečice hladna.
04 Pšenični kruh, kruh iz mešane moke v podolgovatem pekaču* (0,8 - 2,0 kg)	-	Podolgovati pekač, namaščen in pomokan	ne	2	Teža testa	Na začetku mora biti notranjost pečice hladna.
05 Bel kruh na pekaču* (0,5 - 2,0 kg)	-	Pekač s papir-jem za peko	ne	2	Teža testa	Če pečete 2 štruci kruha hkrati, navedite težo težje štruce

* Program s paro (uporaba le s polnim rezervoarjem za vodo)

Program /teža	Živilo	Posoda	Dodajanje tekočine	Višina vstavljanja	Nastavljenost teža	Opombe
06 Mešan ržen kruh* (0,8 - 2,0 kg)	-	Podolgovati pekač, namaščen in pomokan	ne	2	Teža testa	Na začetku mora biti notranost pečice hladna.
07 Nekvašen kruh* (0,4 - 1,0 kg)	-	Pekač s papirjem za peko	ne	2	Teža testa	Na začetku mora biti notranost pečice hladna.
08 Krompir v pečici, cel (0,3 - 1,5 kg)	neolupljen, mokast krompir	Univerzalni pekač	ne	3	Skupna teža	-
09 Enolončnica, z zelenjavo (0,5 - 2,5 kg)	zelenjavno	visok pekač s pokrovom	po receptu	2	Skupna teža	Zelenjavo, ki jo je treba dlje kuhati (npr. korenje), narežite na manjše koščke kot zelenjavo, ki potrebuje krajši čas priprave (npr. paradižnik)
10 Golaž (0,5 - 2,5 kg)	Govedina ali svinjina, narezana na kocke, z zelenjavo	visok pekač s pokrovom	po receptu	2	Skupna teža	Meso položite na dno posode in ga prekrijte z zelenjavo. Mesa prej ni treba popeči!
11 Riba, cela* (0,8 - 1,5 kg)	pripravljena za peko, začinjena	visok pekač brez pokrova ali pekač	ne	2	Teža ribe	Položite jo v posodo v plavalnem položaju.
12 Piščanec, nenadevan* (0,9 - 1,5 kg)	pripravljen za peko, začinjen	visok pekač brez pokrova ali pekač	ne	2	Teža piščanca	Položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor.
13 Kosi piščanca* (0,1 - 0,8 kg)	pripravljene za peko, začinjene	visok pekač brez pokrova ali pekač	ne	3	Teža najtežjega kosa	-
14 Puranja prsa (0,5 - 2,5 kg)	v kosu, začinjena	pekač s steklenim pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža puranjih prs	-
15 Raca, nenadevana* (1,3 - 2,5 kg)	pripravljena za peko, začinjena	visok pekač brez pokrova ali pekač	ne	2	Teža race	Položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor.
16 Gos, nenadevana* (2,3 - 4,5 kg)	pripravljena za peko, začinjena	visok pekač brez pokrova ali pekač	ne	2	Teža gosi	Položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor.
17 Gosja bedra (0,3 - 0,8 kg)	pripravljena za peko, začinjena	Steklen pekač brez pokrova na rešetki	Prekrijte dno pekača	2	Teža najtežjega kosa	-
18 Dušena goveja pečenka (0,5 - 2,5 kg)	npr. bržola, pleče, kepa ali marinirana pečenka	globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popeči!
19 Goveji file, srednje pečen* (0,8 - 2,0 kg)	pripravljen za peko, začinjen	visok pekač brez pokrova ali pekač	ne	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popeči!
20 Rostbif, srednje pečen (0,5 - 2,5 kg)	pripravljen za peko, začinjen	pekač brez pokrova	ne	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popeči! Položite ga v posodo z mastno stranjo navzgor
21 Goveje rolade (0,5 - 2,5 kg)	polnjene z zelenjavo ali mesom	globok pekač s pokrovom	Rolade skoraj v celoti pokrijte, npr. z juho ali vodo	2	Teža vseh polnjenih rolad	Mesa prej ni treba popeči!
22 Sesekljana pečenka, sveža (0,5 - 2,5 kg)	Mleta govedina, svinjina ali jagnjetina	globok pekač s pokrovom	ne	2	Teža pečenke	Mesa prej ni treba popeči!

* Program s paro (uporaba le s polnim rezervoarjem za vodo)


Program /teža	Živilo	Posoda	Dodajanje tekočine	Višina vstavljanja	Nastavljenost na teža	Opombe
23 Jagnječe stegno , srednje pečeno (0,5 - 2,5 kg)	brez kosti, začinjeno	globok pekač s pokrovom	Prekrijite dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popečiti!
24 Jagnječe stegno , dobro prepečeno (0,5 - 2,5 kg)	s kostmi, začinjeno	globok pekač s pokrovom	Prekrijite dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popečiti!
25 Telečja pečenka , pre-raščena z mastjo (0,5 - 3,0 kg)	npr. hrbet ali bok	globok pekač s pokrovom	Prekrijite dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popečiti!
26 Telečja pečenka , nemastna (0,5 - 3,0 kg)	npr. križ ali oreh	globok pekač s pokrovom	Prekrijite dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popečiti!
27 Srnino stegno (0,5 - 2,0 kg)	brez kosti, posojeno	globok pekač s pokrovom	Prekrijite dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	-
28 Pečen svinjski vrat* (0,8 - 2,5 kg)	brez kosti, začinjeno	visok pekač brez pokrova ali pekač	ne	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popečiti!
29 Svinjska pečenka , s skorjo* (1,0 - 2,0 kg)	npr. pleče, začinjeno in z zarezano kožo	visok pekač brez pokrova ali pekač	ne	2	Teža mesa	položite ga v posodo z mastno stranjo navzgor, kožo dobro posolite
30 Svinjski file (0,5 - 2,5 kg)	začinjen	pekač s steklenim pokrovom	Prekrijite dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ni treba popečiti!

* Program s paro (uporaba le s polnim rezervoarjem za vodo)

Nastavitev programa

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



Težo lahko nastavite samo znotraj predvidenega razpona.

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

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

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

Trajanje programa

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

Prednastavljenega trajanja programa ne morete spreminjati.


Naknadna peka

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

Opomba: Naknadno peko lahko ponovite, kolikorkrat želite.

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

Zamik časa konca priprave

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

Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu ni več mogoče spreminjati številke programa in teže.

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

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

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

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

Aparat je zelo energetsko učinkovit, kar pomeni, da med delovanjem oddaja zelo malo toplote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratih, upravljalnem polju ali sosednjem pohoštvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgretjem in previdnim odpiranjem vrat. Če jedi pripravljate s pomočjo sopare, je zaželeno, da v pečici nastane veliko pare. Ko se notranjost aparata po pripravi jedi ohladi, jo obrišite.

Splošna navodila

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnih jedeh v preglednici. Dodatne informacije najdete v namigih za nastavitvenimi preglednicami.

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

Način gretja Blag vroč zrak

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

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

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

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

Peka s pomočjo pare

Določene jedi (npr. pecivo iz kvašenega testa), ki jih pripravljate s pomočjo pare, dobijo bolj hrustljivo skorjico in bolj svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

S pomočjo pare lahko pečete samo na eni ravni.

Nekatere jedi najbolje uspejo, če jih pripravite v več korakih. Ti so navedeni v preglednici.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

Peka na več ravneh

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

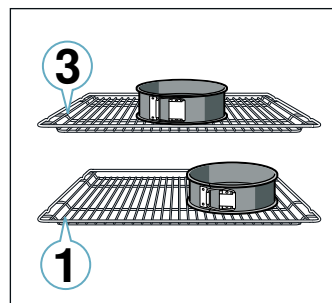
Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

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

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



Pribor

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

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

→ "Pribor" na strani 11

Modeli za peko

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

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

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

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

Papir za peko

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

Kolači in pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Modeli za peko

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

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

Če želite uporabiti silikonski model, upoštevajte navodila in recepte proizvajalca. Silikonski modeli so

Kolači v modelih

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/globok štirikoten model	2		140-150	-	75-85
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 ravni	Okrogel/globok štirikoten model	3+1		140-150	-	70-85
Kolač iz umešanega testa, boljši	Okrogel/globok štirikoten model	2		150-170	-	60-80
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	-	20-30
Sadna ali skutina torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Pita	Model za pito	3		190-210	-	25-45
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160		25-35
Šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170		50-70
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160		40-45

pogosto manjši od navadnih. Količine in podatki v receptu se lahko razlikujejo.

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Kruh in žemljice

Pozor!

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

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

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

Peka s pomočjo pare

Določene vrste peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa, kruh in žemlje), ki ga pripravljate s pomočjo pare, dobijo bolj hrustljivo skorjico in bolj svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

S pomočjo pare lahko pečete samo na eni ravni.

Nekatere jedi najboljše uspejo, če jih pripravite v več korakih. Ti so navedeni v preglednici.

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

Kolač na pekaču

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa z nadevom	Pekač	3	☐	160-180	-	20-45
Kolač iz umešanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	140-160	-	30-55
Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom	Pekač	2	☐	170-190	-	30-45
Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	160-170	-	35-45
Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	2	☐	160-180	-	55-95
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom	Pekač	3	☉	150-160	☁	20-30
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	150-170	-	20-30
Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	3	☐	180-200	-	30-55
Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	150-170	-	40-65
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2	☉	150-160	☁	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3	☉	190-200*	☁	10-15
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2	☐	190-200	-	45-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3	☉	200-220*	-	35-45

* predgrevanje

Drobno pecivo

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Mafini	Pekač za mafine	2	☐	170-190	-	20-40
Mafini, 2 ravni	Pekači za mafine	3+1	☉	160-170*	-	20-45
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3	☉	160-170	☁	20-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	150-170	-	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3	☉	200-220*	☁	15-25
Pecivo iz listnatega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	170-190*	-	25-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 ravni	Pekači + univerzalni pekač	5+3+1	☉	170-190*	-	25-45
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3	☉	200-220*	☁	20-30
Pecivo iz kuhanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1	☉	190-210	-	35-45

* predgrevanje

Piškoti

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

* predgretje

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

Kruh in žemljice

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljajanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Kruh, 750 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Kruh, 1000 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Kruh, 1500 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		-	220-230		20-30
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		-	160-170		20-30
Žemlje, sladke, sveže, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		-	150-170*	-	15-25
Žemlje, sveže	Pekač	3		-	180-200		20-30
Žemlje, bageta, pogrevanje	Rešetka	2		-	150-160*	-	10-20
Žemlje, bageta, zamrznjeno, pogrevanje	Rešetka	2		-	160-170*	-	10-20
Popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3		-	200-220	-	15-20
Popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		-	220-240	-	15-25

* predgrevanje

Pica, kiš in pikantni kolač

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

* predgrevanje

Namigi za peko

Ugotoviti želite, ali je pecivo pečeno.	Na najvišjem delu v pecivo zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je pecivo pečeno.
Pecivo se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite za 10 °C nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedena v receptu.
Pecivo je na sredini naraslo, ob robovih je nizko.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki pecivo previdno ločite z nožem.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pecivo je presuho.	Nastavite za 10 °C višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Pecivo je povsod presvetlo.	Če sta višina vstavljajanja in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.

Pecivo je zgoraj presvetlo, spodaj pa pretemno.	Naslednjič pecite na eni ravni višje.
Pecivo je zgoraj pretemno, spodaj pa presvetlo.	Naslednjič pecite na eni ravni nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Pecivo v modelu ali na pekaču je zadaj pretemno.	Pekača ne postavite neposredno ob zadnjo steno, ampak na sredino pribora.
Pecivo je povsod pretemno.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Tudi prevelik papir za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.
Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri pecivu s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Peciva ne morete stresti iz modela.	Pecivo naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite pecivo in model večkrat pokrijte z mokro, hladno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

Narastki in gratinirane jedi

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

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

Za narastke in gratinirane jedi uporabite široko, nizko posodo. V ozki, visoki posodi traja priprava jedi dalj časa, jedi pa na zgornji strani bolj potemniijo.

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

Vedno uporabite navedene višine vstavljanja.

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

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

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		150-170		40-45
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	-	40-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm	Model za narastke	2		160-170		50-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-160	-	65-80

Perutnina, meso in ribe

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

Peka na rešetki

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

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

Glede na velikost in vrsto pečenke v univerzalni pekač nalijte do ½ litra vode. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja med pripravo. Iz prestreženega soka lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost pečice pa ostane čistejša.

Peka v posodi

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe zaradi razbitega stekla!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

Pečenje in dušenje s pomočjo pare

Določene jedi so bolj hrustljave, če jih pripravljate z dodajanjem pare. Površina je bolj svetleča in jed se manj izsuši.

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

Pečenke ali ribe ni treba obračati.

Dovajanje pare vklopite, kakor je navedeno v preglednici. Nekatere jedi najbolje uspejo, če jih pripravite v več korakih. Ti so navedeni v preglednici.

Pri jedeh, ki jih pripravljate dolgo časa in z dodajanjem pare, se rezervoar za vodo lahko izprazni. Po potrebi ga napolnite.

Peka na žaru

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

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

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

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

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

Opombe

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

Termometer za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

Perutnina

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

Pri račjih prsih zarezite kožo. Račjih prsi ne obračajte.

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

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

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

Meso

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

Pri peki pustega mesa dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito do pribl. $\frac{1}{2}$ cm visoko.

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

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

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

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

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

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

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

Riba

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

Riba je pripravljena, ko z lahkoto odstranite hrbtno plavut.

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

Perutnina

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Koraki	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Piščanec, 1,3 kg	Odkrita posoda	2	-		220-230		60-70
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Odkrita posoda	2	-		220-230		35-45
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3	-		190-210	-	20-25
Raca, 2 kg	Rešetka	2	1		160-170		30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Račja prsa, srednje pečena, po 300 g	Odkrita posoda	2	-		200-220		25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2	1		140-150		30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Odkrita posoda	2	-		180-190		45-55
Mladi puran, 2,5 kg	Rešetka	2	1		140-150		30-40
			2		170-180	-	60-70
Puranja prsa, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2	-		240-260	-	80-100
Zgornji del puranjih beder, s kostmi, 1 kg	Odkrita posoda	2	-		170-180		80-100

Meso

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	160-170		130-150
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odkrita posoda	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	170-180		90-100
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka + univerzalni pekač	4*		-	3	-	20-25**
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka + univerzalni pekač	3*		-	210-220	-	40-50**
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		-	200-220	-	130-150***
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	180-200		50-60
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka + univerzalni pekač	4*		-	3	-	25-30**
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	170-180		110-130
Telečja krača, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	150-160		150-170
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1 kg	Odkrita posoda	2		-	170-180		65-75
Jagnječji hrbet s kostmi, srednje pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	180-190	-	45-55****
Klobase za žar	Rešetka	3		-	3	-	15-20
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odkrita posoda	2		-	170-180		70-80

* Univerzalni pekač vstavite na višino 2

** Obrnite po 1/2-2/3 časa priprave

*** Dodajte tekočino, tako da bo kos mesa vsaj do 2/3 pokrit s tekočino

**** Brez obračanja

Riba

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

* Spodaj vstavite univerzalni pekač

** Univerzalni pekač vstavite na višino 2

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

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

Zelenjava in priloge

Držite se navedb v preglednici.

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

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

Sladice

Z aparatom lahko sami pripravite sufleje in jogurt.

Sufleji

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

Jogurt

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

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

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

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

* s segrejte do 100 °C

Akrlamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

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

Počasna peka

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

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

Vaša prednost: pri načrtovanju jedilnika imate veliko svobode, saj počasi pečeno meso brez težav ohranjate toplo. Med pripravo mesa ni treba obračati. Vrata aparata naj bodo zaprta, da se ohrani enakomerna temperatura.

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

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

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

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

Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na raven 2.

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

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

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Trajanje peke v min.	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Račja prsa, po 300 g	Odprta posoda	2		6-8	95*	60-70
File piščančjih prsi, po 200 g, prepečen	Odprta posoda	2		4	120*	70-80
Puranje prsi, brez kosti, debelina 6,5-8,5 cm, 1 kg, prepečene	Odprta posoda	2		6-8	120*	140-180
Svinjska pljučna pečenka, debelina 5-6 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	85*	150-210

* predgretje

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

* predgretje

Namigi za počasno peko

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

Sušenje

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

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

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

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

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

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

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

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Kozarci

Uporabljajte le čiste in nepoškodovane kozarce za vlaganje. Uporabljajte le na vročino odporna, čista in nepoškodovane gumijasta tesnila. Prej preverite sponke in vzmeti.

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le enako velike kozarce za vlaganje, ki vsebujejo enaka živila. V pečici lahko hkrati vkuhate vsebino največ šestih kozarcev za vlaganje s ½, 1 ali 1½ litra. 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 ter napolnite kozarce za vlaganje do pribl. 2 cm pod robom.

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

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

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

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

Zaključek vkuhanja

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

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

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

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

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

Vzhajanje testa

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

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

Vzhajanje testa

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

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

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

Vzhajanje oblikovanih kosov testa

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

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

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

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

Odtaljevanje

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

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

Časovne navedbe v tabeli so le informacijske vrednosti. Vrednosti so odvisne od kakovosti, temperature zamrzovanja (-18 °C) in sestave živil. Navedena so

časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

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

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

Jedi med pripravo enkrat do dvakrat obrnite ali premešajte. Večje kose morate obrniti večkrat. Jed med pripravo razdelite oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kruh, splošno	Plitvi pekač	2		50	40-70
Kolač, sočen	Plitvi pekač	2		50	70-90
Kolač, suh	Plitvi pekač	2		60	60-75

Pogrevanje

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

Uporabite čim bolj plitve in široke posode, odporne na vročino. Če je posoda hladna, je postopek pogrevanja daljši.

Če je mogoče, pogrevajte samo jedi iste vrste in enako velike. Če to ni mogoče, določite čas za tisto sestavino jedi, ki se najdlje pogreva.

Med pogrevanjem jedi ne pokrijte.

Jedi v posodi postavite na rešetko ali jih položite neposredno na rešetko na višini 2.

Med delovanjem ne odpirajte vrat, saj tako iz pečice uhaja veliko pare.

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

Vrednosti v preglednici vedno veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico. Za določene jedi je potrebno predgretje, kar je navedeno v preglednici.

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava, ohlajena, 250 g	Odkrita posoda	2		120-130	5-15
Zelenjava, ohlajena, 1 kg	Odkrita posoda	2		120-130	15-25
Jed na krožniku, ohlajena, 1 porcija	Odkrita posoda	2		120-130	15-25
Juha, enolončnica, ohlajena, 400 ml	Odkrita posoda	2		120-130	10-25
Priloge, ohlajene, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Odkrita posoda	2		100-120	10-25
Narastki, ohlajeni, npr. lazanja, gratiniran krompir	Odkrita posoda	2		120-140	10-25
Pica, ohlajena, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15

* predgrevanje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Žemlje, bageta, pečeno	Rešetka	2		150-160*	10-20
Pica, zamrznjena, pečena	Rešetka	2		170-180*	10-15
Žemlje, bageta, zamrznjeno, pečeno	Rešetka	2		160-170*	10-20

* predgrevanje

Ohranjanje toplote

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

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

Testne jedi

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

Po EN 60350-1.

Peka

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

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

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

Peka z dvema tortnima modeloma:

- Na eni ravni (slika **1**)

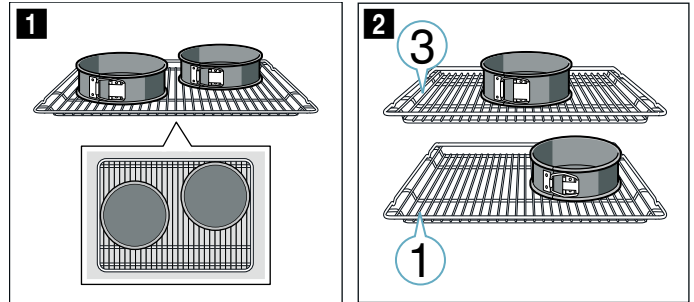
Peka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150*	-	25-35
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150*	-	20-30
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150*	-	25-35
Brizgano pecivo, 3 ravni	Pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	-	35-55
Tortice	Pekač	3		150*	-	25-35
Tortice	Pekač	3		150*	-	20-30
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140*	-	25-35
Tortice, 3 ravni	Pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140*	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35

* pečico 5 min predgrevajete, vendar ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

** pečico predgrejte, ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

- Na dveh ravneh (slika **2**)



Opombe

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

Peka na žaru




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

Peka s pomočjo pare

Določene jedi so bolj hrustljave, če jih pripravljate z dodajanjem pare. Površina je bolj svetleča in jed se manj izsuši.

S pomočjo pare lahko pečete samo na eni ravni.

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnje pare	Trajanje v min.
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Vodni biskvit, 2 ravni	2 modela z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Pokrita jabolčna pita	Črni pekač Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Pokrita jabolčna pita	Črni pekač Ø 20 cm	1		190-210	-	70-80
Pokrita jabolčna pita, 2 ravni	2 črna pekača Ø 20 cm	3+1		160-180	-	70-90

* pečico 5 min predgrevaljete, vendar ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

** pečico predgrejte, ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

Peka na žaru

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

* ne predgrevaljete

** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001503312

000225