



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Vgradna pečica
HBG36B6.0



BOSCH

sl Navodila za uporabo

Vsebina

Pomembna varnostna navodila	4	Servisna služba	19
Vzroki poškodb	5	Številka E in številka FD	19
Vaša nova pečica	5	Energija in okolje	20
Upravljalni pult.....	5	Način gretja vroči zrak eco.....	20
Tipke.....	5	Varčevanje energije.....	21
Vrtljivi izbirni gumb.....	6	Okolju prijazno odstranjevanje.....	21
Prikazovalnik.....	6	Programska avtomatika	21
Nadzor temperature	6	Posoda.....	21
Notranjost aparata	6	Priprava jedi	21
Vaš pribor	6	Programi	21
Vstavljanje pribora	6	Izbira in nastavitev programa	23
Dodatni pribor.....	7	Nasveti za programsko avtomatiko.....	24
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi	8	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	25
Pred prvo uporabo	9	Kolači in pecivo.....	25
Nastavitev ure.....	9	Nasveti za peko.....	27
Segrevanje notranjosti pečice	9	Meso, perutnina, ribe	27
Čiščenje pribora.....	9	Nasveti v zvezi s peko in žarom	30
Vklop in izklop pečice	9	Počasna peka.....	30
Vklop	9	Nasveti za počasno peko.....	31
Izklop	9	Narastki, gratinirane jedi, toast.....	31
Nastavitev pečice	9	Gotove jedi.....	31
Načini gretja.....	9	Posebne jedi.....	32
Nastavitev načina gretja in temperature.....	10	Odtajanje	32
Nastavitev hitrega segrevanja	10	Presuševanje	33
Funkcije za čas	11	Vkuhanje.....	33
Nastavitev časovnih funkcij - kratka razlaga.....	11	Akrilamid v živilih	34
Nastavitev alarma	11	Priporočljivi sistem priprave jedi	34
Nastavitev časa priprave	11	Peka	34
Zamik končnega časa	12	Peka na žaru.....	35
Nastavitev ure.....	12		
Spomin	12		
Shranjevanje nastavitve	12		
Zagon spominske funkcije.....	13		
Nastavitev za sabat	13		
Zagon nastavitve za sabat.....	13		
Zaščita pred otroki	13		
Osnovne nastavitve	13		
Spreminjanje osnovnih nastavitve	14		
Samodejna izključitev	14		
Sistem za čiščenje	15		
Pred čiščenjem.....	15		
Nastavitev stopnje čiščenja	15		
Po čiščenju.....	15		
Vzdrževanje in čiščenje	15		
Čistilna sredstva.....	15		
Montaža in demontaža ogrodja	16		
Preklop grelnika navzdol.....	16		
Montaža in demontaža vratc pečice	17		
Demontaža in montaža stekel vratc	17		
Odprava motenj	18		
Seznam motenj.....	18		
Menjava žarnice na stropu pečice.....	19		
Menjava leve žarnice v pečici	19		
Stekleni pokrov.....	19		

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

Pomembna varnostna navodila

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 preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

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 lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

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

Pribor v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. *Glejte opis pribora* v navodilih za uporabo.

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.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli na položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir

za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

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.

Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Nevarnost poškodb!

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

Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- 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 visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.

- 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.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost opeklin!

Med čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Ne dotikajte se vrat naprave. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

Vzroki poškodb

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.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilo. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.
- 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.

Vaša nova pečica

V tem poglavju so opisani deli vaše nove pečice. Razložena je uporaba upravljalnega polja in posameznih upravljalnih elementov. Prav tako boste dobili informacije o notranjosti aparata in priboru.

Upravljalni pult

Tukaj je na voljo pregled upravljalnega polja. Posamezni tipi naprav se lahko razlikujejo glede posameznih elementov.



Tipke

Pod posameznimi upravljalnimi tipkami so senzorji. Ne pritiskajte močno. Samo dotaknite se posameznega simbola.

Simbol	Funkcija tipke
	Izbira načina gretja in temperature
	Izbira programske avtomatike

Simbol	Funkcija tipke
	Izberita sistema za čiščenje. Tipka nima funkcije. Šele potem, ko vgradite samočistilen strop in stranske dele s sistemom za čiščenje ter vklopite osnovne nastavitve, lahko izberete sistem za čiščenje.
	premik za eno vrstico navzdol
	premik za eno vrstico navzgor

Simbol	Funkcija tipke
M	dolgi pritisk = izbira spomina kratki pritisk = aktiviranje spomina
>>>>	Nastavitev hitrega segrevanja
⌚	Odpiranje in zapiranje menija časovnih funkcij
☼	Izklop in vklop žarnice v pečici
i	pritisnite tipko = priklic temperature dolgi pritisk = odprite in zaprite meni Osnovne nastavitve
🔒	Vklop/izklop zaščite pred otroki
Ⓜ	Vklop in izklop pečice
▶▶▶▶	kratki pritisk = vklop/izklop delovanja dolgi pritisk = prekinitev delovanja

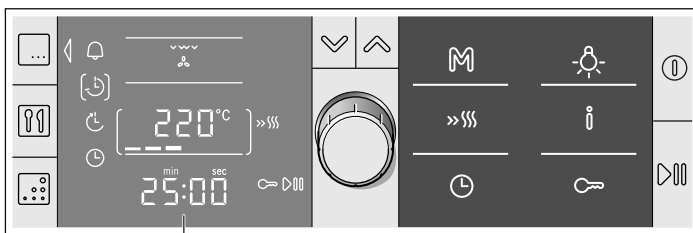
Vrtljivi izbirni gumb

Z vrtljivim izbirnim gumbom lahko spremenite vse predlagane in nastavljene vrednosti. Oklepaj v območju za nastavitve kaže, katero vrednost lahko spreminjate.

Vrtljivi izbirni gumb je pogrezljiv. Da izskoči ali se pogrezne nazaj, pritisnite nanj.

Prikazovalnik

Prikazovalnik je razdeljen v različna območja.



Prikazovalnik

- **Levo območje = funkcije za čas**
Ko odprete meni funkcij za čas, se tu prikaže simbol funkcij za čas. Levo zunaj kaže puščica ↓ k izbranemu načinu delovanja.
- **Srednje območje = območje nastavitve**
 1. vrstica = prikaz načina gretja
 2. vrstica = prikaz temperature
 3. vrstica = prikaz ure

Z navigacijskima tipkama ⏴ in ⏵ lahko prehajate med vrsticami. Vrstica, v kateri se trenutno nahajate, je označena z oklepajema na levi in desni strani. Vrednost v oklepajih lahko spreminjate s pomočjo vrtljivega izbirnega gumba.

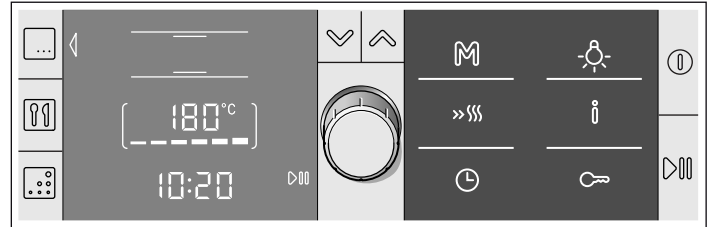
- **Desno območje = prikaz**
Tu se prikazujejo simboli različnih funkcij, kot na primer vklopljeno zaščito pred otroki, hitro segrevanje itd.

Nadzor temperature

Območje črtic za nadzor temperature prikazuje stopnje segrevanja ali preostalo toploto aparatu.

Nadzor segrevanja

Nadzor segrevanja prikazuje dvig temperature v notranjosti naprave. Ko so napolnjene vse črtice, je pravi čas za vstavljanje jedi.



Pri stopnjah peke na žaru in samodejnega čiščenja se črtice ne prikažejo.

Med segrevanjem lahko s pomočjo tipke i prikličete trenutno temperaturo segrevanja. Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Preostala toplota

Po izklopu nadzor temperature kaže preostalo toploto v notranjosti aparata. Ko so zapolnjene vse črtice, znaša temperatura v notranjosti aparata približno 300 °C. Ko pade temperatura na približno 60 °C, prikazovalnik ugasne.

Notranjost aparata

V notranjosti aparata je nameščena lučka za osvetlitev pečice. Hladilni ventilator ščiti pečico pred pregrevanjem.

Žarnica v pečici

Med delovanjem sveti lučka za osvetlitev notranjosti pečice. Če je temperatura nastavljena do 60 °C, lučka ugasne. Tako je omogočeno optimalno fino uravnavanje.

Ko odprete vratca pečice, se lučka vklopi.

S tipko ☼ lahko žarnico v pečici izklopite in vklopite.

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklopi in izklopi. Vroč zrak uhaja skozi vrata. Pozor! Ne prekrijte prezračevalnih rež. V nasprotnem primeru se pečica pregreje.

Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice, da se ta prej ohladi.

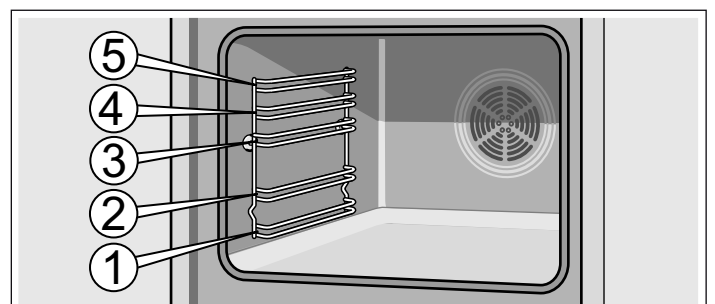
Vaš pribor

Priložen pribor je primeren za veliko jedi. Bodite pozorni, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.

Da bo priprava določenih jedi še bolj uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

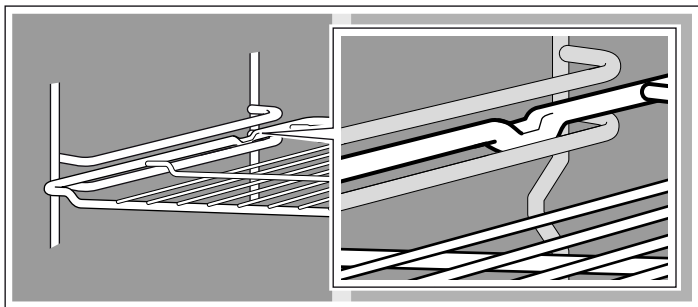
Vstavljanje pribora

Pribor lahko vstavite v aparat na 5 različnih nivojev. Pribor vedno vstavite do prislona, da se ne bo dotikal stekla vratc.



Pribor lahko izvlečete približno do polovice, preden se zaskoči. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.

Pri vstavljanju v notranjost aparata bodite pozorni, da je izboklina na zadnji strani pribora. Pribor se bo le tako pravilno zaskočil.



Opomba: Če se pribor segreje, lahko spremeni obliko. Takoj ko se spet ohladi, deformacija izgine. To ne vpliva na delovanje.

Pribor lahko dokupite na servisu, v specializiranih trgovinah ter na internetu. Prosimo, navedite HEZ-število.



Rešetka

Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.

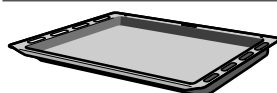
Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice



Emajliran pekač

Za kolače in piškote.

Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.



Univerzalen pekač

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pri peki neposredno na rešetki jo lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti.

Univerzalen pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

Dodatni pribor

Dodatni pribor je na voljo pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah. Obsežno ponudbo pribora za vašo pečico najdete tudi v naših prospektih in na internetu. Ponudba dodatnega pribora in možnosti naročanja prek interneta se v posameznih državah razlikujejo. Glejte prodajno dokumentacijo.

Vsak dodatni pribor ne ustreza vsem napravam. Prosimo, da ob nakupu vedno podate točen naziv (št. E) vaše naprave.

Dodatni pribor	Številka HEZ	Uporaba
Rešetka	HEZ334000	Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Emajliran pekač	HEZ331003	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalni pekač	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Lahko jo uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalen pekač	HEZ324000	Za pečenje pečenk. Rešetko vedno dajte v univerzalni pekač. Tako se ujame maščoba in mesni sok, ki odkapljata od pečenke.
Pekač za žar	HEZ325000	Za peko na žaru kot nadomestek za rešetko ali kot zaščita pred škropljenjem, da pečica ne bo preveč umazana. Pekač za žar uporabljajte samo v univerzalnem pekaču. Pečenje s funkcijo žara na pekaču za žar: uporabljajte samo na nivojih 1, 2 in 3. Pekač za žar kot zaščita pred škropljenjem: univerzalen pekač s pekačem za žar postavite pod rešetko.
Pekač za pice	HEZ317000	Primeren za pice, zamrznjene izdelke in velike okrogle kolače. Pekač za pice lahko uporabljate namesto univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Šamotna plošča za peko	HEZ327000	Šamotna plošča za peko je še posebej primerna za pripravo domačega kruha, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljivo dno. Šamotno ploščo za peko je treba vedno vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.
Emajliran pekač s premazom proti prijemanju	HEZ331011	Iz pekača z lahko vzamete kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalni pekač s premazom proti prijemanju	HEZ332011	Iz univerzalnega pekača z lahko vzamete sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in velike pečenke. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

Dodatni pribor	Številka HEZ	Uporaba
Profesionalna ponev z rešetko	HEZ333003	Posebej primerna za pripravo velikih količin.
Pokrovka za profesionalen pekač	HEZ333001	S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač.
Stekleni pekač	HEZ915001	Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren za programsko avtomatiko in avtomatsko peko.
Teleskopski izvlek		
dvojna	HEZ338250	Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil.
trojna	HEZ338352	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trojna izvlečna vodila niso primerna za naprave z vrtljivim ražnjem.
Trojni popolni izvlek	HEZ338356	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trojni popolni izvlek ni primeren za naprave z vrtljivim ražnjem.
Trojni popolni izvlek z zaustavitvijo	HEZ338357	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnil. Izvlečna vodila se zaskočijo, tako da lahko preprosto naložite pribor. Trojni popolni izvlek z zaustavitvijo ni primeren za naprave z vrtljivim ražnjem.
Samočistilni stranski steni		
Naprave z žarnico v pečici	HEZ339020	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko stranske stene naknadno opremito.
Naprave z žarnico v pečici in avtomatsko peko	HEZ339020	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko stranski steni naknadno opremito.
Samočistilni strop in stranski steni		
Naprave z žarnico v pečici in poklopnim grelnikom	HEZ329020	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremito.
Naprave z dvema žarnicama v pečici in poklopnim grelnikom	HEZ329022	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremito.
Naprave z žarnico v pečici, poklopnim grelnikom in termometrom za peko	HEZ329027	Da se notranjost pečice med delovanjem očisti samodejno, lahko strop in stranski steni naknadno opremito.
Parni filter	HEZ329000	Pečico lahko naknadno opremito s parnim filtrom. Parni filter filtrira mastne delce v izhodnem zraku in zmanjšuje vonjave. Samo za naprave, pri katerih številka 6, 7 ali 8 predstavlja drugo številko št. E (npr. HBA3 8B750)
Sistemi soparnik	HEZ24D300	Za nežno pripravo zelenjave in rib.

Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi

Za svoje gospodinjske aparate lahko pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ali prek interneta naročite ustrezna

sredstva za vzdrževanje in čiščenje ali dokupite pribor. Pri tem navedite kataloško številko izdelka.

Negovalne krpe za površine iz legiranega jekla	Kat. št. 311134	Preprečujejo odlaganje umazanije. Krpe površine iz legiranega jekla prepojijo s posebnim oljem, ki površine optimalno neguje.
Čistilni gel za žar	Kat. št. 463582	Za čiščenje notranjosti aparata. Gel je brez vonja.
Krpa z mikrovlakni s strukturo satovja	Kat. št. 460770	Posebej primerna za čiščenje občutljivih površin, kot so steklo, steklokeramika, legirano jeklo ali aluminij. Krpa z mikrovlakni v enem koraku odstrani mokre ali mastne madeže.
Varovalo vratc	Kat. št. 612594	Otroci ne bodo mogli odpreti vratc pečice. Varovalo je nameščeno v različnih položajih, odvisno od izvedbe vratc aparata. Upoštevajte navodila, ki so priložena varovalu vratc.

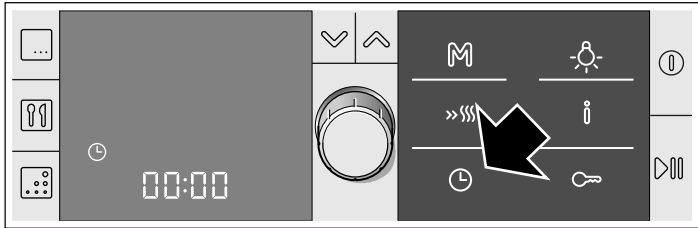
Pred prvo uporabo

V tem poglavju najdete, kaj vse je treba narediti pred prvo uporabo aparata.

- Nastavite čas
- Ogrejte notranjost pečice
- Očistite dodatni pribor
- Preberite varnostna navodila na začetku navodil za uporabo. So zelo pomembna.

Nastavitev ure

Potem ko ste priključili svojo novo napravo, se na prikazovalniku prikaže simbol ☰ in 00:00. Nastavite čas. Zdaj je naprava pripravljena za uporabo.



1. Pritisnite tipko ☰.
Simbol za čas [☰] je v oklepajih, prikaže se [12:00].
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite pravo uro.
3. Pritisnite tipko ☰.
Trenutni čas je potrjen.

Opomba: O tem, kako spreminjate čas, lahko preberete v poglavju *Funkcije za čas*.

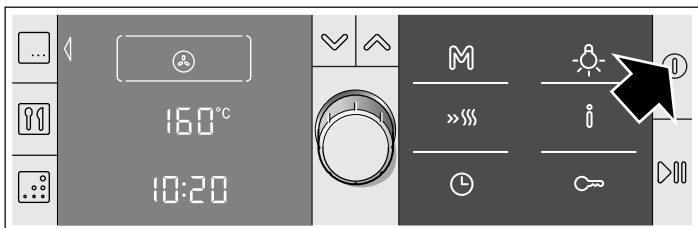
Vklop in izklop pečice

S tipko ① vklopite in izklopite pečico.

Vklop

Pritisnite tipko ①.

Simbol ☰ za način gretja 3D vroč zrak in 160 °C se kot predlog prikažeta na prikazovalniku.



Nastavitev pečice

V tem poglavju lahko preberete

- kateri načini gretja so na voljo pri vaši pečici
- kako nastavite način gretja in temperaturo
- in kako nastavite način za hitro segrevanje.

Načini gretja

Na svoji pečici lahko izbirate med številnimi načini gretja. Tako lahko za vsako jed izberete optimalen način priprave.

Segrevanje notranjosti pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto notranjost pečice. Nastavite način gretja ☰ zgornje/spodnje gretje in 240 °C.

Bodite pozorni, da v napravi ni ostankov embalaže, kot so npr. delčki stiropora.

1. Pritisnite tipko ①.
Prikažeta se način gretja ☰ 3D vroč zrak in temperatura 160 °C. Na levi in desni strani sta poleg načina gretja prisotna oklepaja.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite način gretja na ☰ zgornje/spodnje gretje.
3. S tipko ☑ priključite temperaturo.
Na levi in desni strani sta poleg temperature prisotna oklepaja.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo na 240 °C.
5. Pritisnite tipko ▷|||.
Pečica se vklopi. Na prikazovalniku sveti simbol ▷|||.
6. Po 60 minutah izklopite pečico s tipko ①.

Črte za nadzor temperature prikazujejo preostalo toploto v notranjosti pečice.

Čiščenje pribora

Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

Nastavitev lahko takoj zaženete ali pa

- izberete drug način gretja in nastavite temperaturo
- s tipko ☰ izberete program
- s tipko ☰ izberete sistem za čiščenje
- s tipko M zaženete shranjeno spominsko nastavitve.

Način nastavljanja si lahko preberete v ustreznem posameznem poglavju.

Izklop

Pritisnite tipko ①. Pečica se izklopi.

Način gretja in temperaturno območje	Uporaba
☰ 3D vroč zrak 30-275 °C	Za kolače in pecivo na eni do treh ravneh. Ventilator na zadnji strani enakomerno razporeja toploto grelnika po notranjosti aparata.

* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

Način gretja in temperaturno območje	Uporaba
Vroč zrak eco* 30-275 °C	Za kolače iz pecivo, narastke, zamrznjene in gotove jedi, meso in ribe na enem nivoju brez predgrevanja. Ventilator porazdeli vročino okroglega grelnika, ki je energijsko optimirana, po notranjosti pečice.
Zgornji/spodnji grelnik 30-300 °C	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. govejo ali divjačinsko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
Hydro peka 30-300 °C	Za kvašeno pecivo, npr. kruh, žemljice ali pletenico in pecivo iz kuhanega testa, npr. princeske ali biskvit. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno. Vlaga iz živila ostaja v notranjosti aparata kot vodna para.
Stopnja za pico 30-275 °C	Za hitro pripravo globoko zamrznjene hrane brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali zavitka. Pri tem načinu gretja delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
Spodnji grelnik 30-300 °C	Za vkuhanje, dopekanje in opekanje. Deluje spodnji grelnik.
Žar s kroženjem zraka 30-300 °C	Za peko mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklopljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
Žar, velika površina Stopnje za žar 1, 2 ali 3	Za peko zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
Žar, majhna površina Stopnje za žar 1, 2 ali 3	Za peko zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru v majhnih količinah. Segreje se srednji del grelnika žara.
Odtajanje 30-60 °C	Za odtaljevanje npr. mesa, perutnine, kruha in kolačev. Ventilator razpihuje topel zrak v pečici.
Ohranjanje toplote 60-100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.

* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

Nastavitev načina gretja in temperature

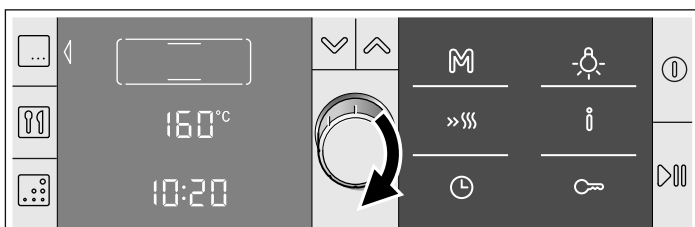
Primer na sliki: nastavitev za zgornje/spodnje gretje, 180 °C.

Pečico vključite s tipko , oz. pritisnite tipko . Na prikazovalniku se prikaže simbol za 3D vroč zrak in predlagana temperatura 160 °C.

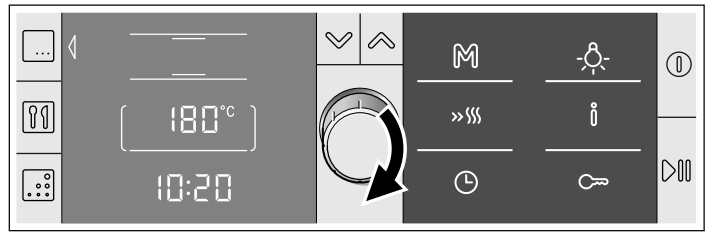
Nastavitev lahko takoj aktivirate s tipko .

Če želite nastaviti drug način gretja in drugo temperaturo, to lahko storite na naslednji način.

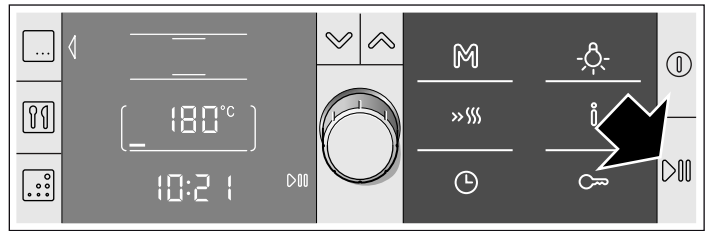
1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite želeni način gretja.



- S tipko priključite temperaturo. Na levi in desni strani sta poleg temperature ali stopnje za žar prisotna oklepaja.
- Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite predlagano temperaturo.



- Pritisnite tipko . Pečica se vklopi. Na prikazovalniku sveti simbol .



- Ko je jed pripravljena, izklopite pečico s tipko ali pa izberite in nastavite nov način delovanja.

Sprememba temperature ali stopnje za žar

To je vedno mogoče. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite temperaturo ali stopnjo žara.

Priklic temperature segrevanja

Pritisnite tipko . Za nekaj sekund se prikaže trenutna temperatura v aparatu.

Odpiranje vrat med delovanjem pečice

Delovanje se zaustavi. Simbol utripa. Ko zaprete vrata, se delovanje aparata nadaljuje.

Zaustavitev delovanja

Pritisnite tipko . Delovanje pečice se začasno zaustavi. Simbol utripa. Ponovno pritisnite . delovanje pečice se nadaljuje.

Prekinitev delovanja

Držite tipko , dokler se ne prikaže simbol za 3D vroč zrak in 160 °C. Možna je ponovna nastavitev.

Nastavitev časa priprave

Glejte poglavje *Funkcije za čas*, nastavitev časa priprave.

Zamik končnega časa

Glejte poglavje *Funkcije za čas*, Zamik končnega časa.

Nastavitev hitrega segrevanja

Funkcija hitrega segrevanja ni primerna za vse načine gretja.

Primerni načini gretja

- 3D vroč zrak
- Zgornji/spodnji grelnik
- Hydro peka
- Stopnja za pico

Kratek zvočni signal vas opozori, da izbrani način gretja ni primeren za hitro segrevanje.

Primerne temperature

Hitro segrevanje ne deluje, če je nastavljena temperatura manjša od 100 °C. Če je temperatura v pečici le nekoliko nižja od nastavljene temperature, hitro segrevanje ni potrebno. Zato se ne vklopi.

Nastavitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko »⏏« za hitro segrevanje. Poleg nastavljene temperature se prikaže simbol »⏏«. Črtice za nadzor temperature se zapolnjujejo.

Hitro segrevanje se konča, ko so zapolnjene vse črtice. Zaslišali boste kratek zvočni signal. Simbol »⏏« ugasne. Vstavite jed v pečico.

Opombe

- Hitro segrevanje se prekine, ko spremenite način segrevanja.
- Takoj po sprožitvi delovanja se neodvisno od hitrega segrevanja prične odštevanje nastavljenega časa trajanja.
- Med hitrim segrevanjem lahko s tipko **i** prikličete informacijo o trenutni temperaturi v pečici.
- Da bo jed pripravljena enakomerno, jo vstavite v aparat šele, ko je hitro segrevanje končano.

Prekinitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko »⏏«. Simbol ugasne.

Funkcije za čas

Meni Funkcije za čas lahko prikličete s tipko **⌚**. Na voljo so naslednje funkcije:

Če je pečica izključena:

- **⌚** = nastavitev alarma
- **⌚** = nastavitev ure

Če je pečica vključena:

- **⌚** = nastavitev alarma
- **⌚** = nastavitev časa priprave
- **⌚** = zamik končnega časa

Oklepaj okrog simbola kaže, da je izbrana ta funkcija. Po zagonu oklepaj označuje, katera funkcija za čas trenutno poteka na prikazovalniku.

Nastavitev časovnih funkcij - kratka razlaga

1. S tipko **⌚** odprete meni.
2. S tipko **✓** izberete zeleni način delovanja.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite želeno vrednost.
4. S tipko **⌚** zaprete meni.

Način nastavljanja vsake posamezne funkcije je podrobneje opisan v dodatku.

Kratek zvočni signal

Če določene vrednosti ne morete spreminjati ali nastavljati, se zasliši kratek zvočni signal.

Nastavitev alarma

Alarm deluje neodvisno od pečice. Uporabljate ga lahko kot kuhinjsko uro in ga kadarkoli nastavite. Ne glede na to, ali je pečica vključena ali izključena.

1. Pritisnite tipko **⌚**.
Odre se meni Funkcije za čas. Simbol **⌚** v oklepaju označuje, da je izbrana funkcija alarma.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas trajanja za alarm.
3. S tipko **⌚** zaprete meni.

Na prikazovalniku ure se začne odštevanje časa.

Po poteku časa

Oglasi se zvočni signal. Čas je potekel. Na prikazovalniku piše **00:00**. Pritisnite tipko **⌚**. Prikazovalnik ugasne.

Prekinitev časa delovanja

S tipko **⌚** odprete meni Funkcije za čas. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas nazaj na **00:00**. S tipko **⌚** zaprete meni.

Sprememba časa delovanja

S tipko **⌚** odprete meni Funkcije za čas. V naslednjih sekundah z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas trajanja. S tipko **⌚** zaprete meni.

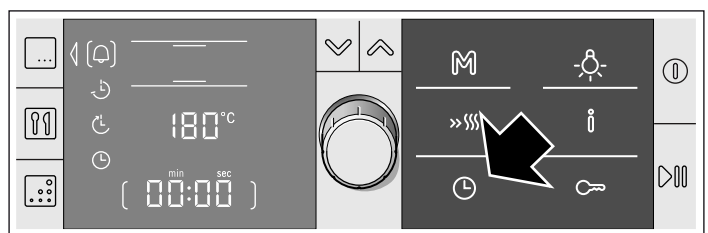
Nastavitev časa priprave

Če nastavite trajanje (čas priprave), se pečica samodejno izključi po preteku nastavljenega časa. Pečica ne greje več.

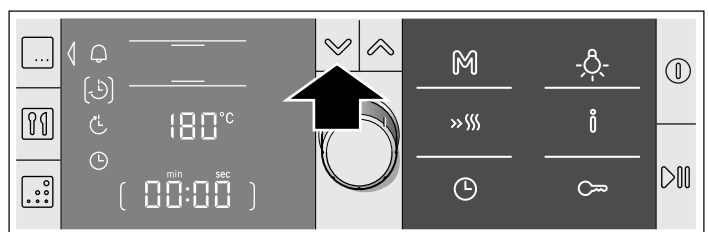
Pogoj: nastavljena sta način gretja in temperatura.

Primer na sliki: nastavitev za **☐** zgornje/spodnje gretje, 180 °C, čas priprave 45 minut

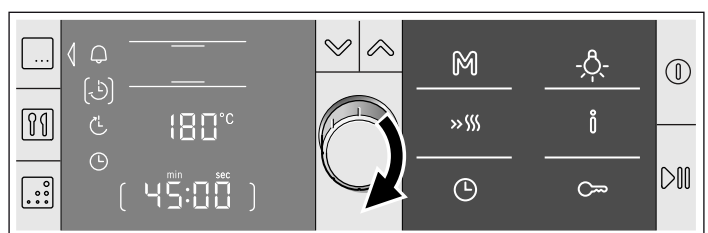
1. Pritisnite tipko **⌚**.
Odre se meni Funkcije za čas. Levo na prikazovalniku se prikažejo funkcije za čas. Izbrana je funkcija alarma **⌚**.



2. S tipko **✓** preklopite k **⌚** čas priprave.




3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas priprave.







4. Pritisnite tipko **⌚**.
Meni Funkcije za čas se zapre.
5. Če naprava še ne deluje, pritisnite tipko **▶▶**.
Čas priprave se začne vidno odštevati.





Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica ne greje več. Čas priprave je nastavljen na **00:00**. Signal lahko predčasno zbrisete s tipko .

Prekinitev časa priprave

S tipko  odprete meni. S tipko  priključite čas priprave [] in jo nastavite z vrtljivim izbirnim gumbom na **00:00**. S tipko  zaprete meni.

Spreminjanje časa priprave

S tipko  odprete meni. S tipko  priključite čas priprave [] in jo spremenite z vrtljivim izbirnim gumbom. S tipko  zaprete meni.

Zamik končnega časa

Zamik končnega časa priprave jedi je možen pri


- vseh načinih gretja
- veliko programih
- in pri sistemu za čiščenje

Primer: jed vstavite v pečico ob 9.30. Priprava traja 45 minut, torej bo jed gotova ob 10.15. Želite pa, da bi bila jed pripravljena ob 12.45.

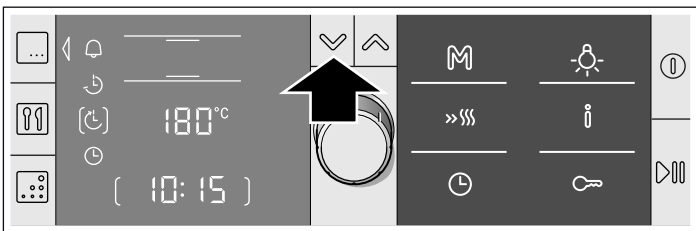
Konec priprave jedi zamaknite z 10.15 na 12.45. Delovanje se prične ob 12.00 in jed bo pripravljena ob 12.45.

Prosimo, upoštevajte, da lahko pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v aparatu.

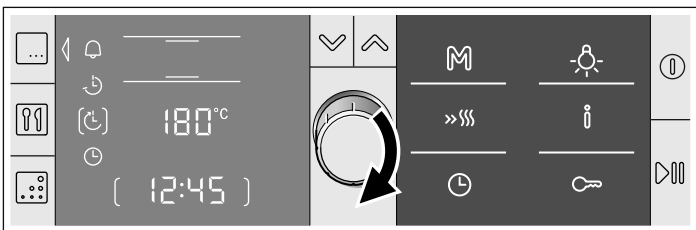
Zamik končnega časa


Pogoj: nastavljen mora biti čas priprave. Naprava še ne deluje. Meni Funkcije za čas  je odprt.

1. S tipko  preklopite k [] končni čas.




2. Z vrtljivim izbirnim gumbom zamaknite čas konca priprave.




3. S tipko  zaprete meni Funkcije za čas.





4. Potrdite s tipko .

Pečica je v načinu čakanja []. Na prikazu ure je končni čas. Takoj ob zagonu delovanja se začne odštevanje časa priprave.



Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica ne greje več. Na prikazovalniku ure je **00:00**. Zvočni signal lahko predčasno prekinete s tipko .

Poprava končnega časa

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju []. Za to odprete meni s tipko . S tipko  preklopite h končnemu času. Z vrtljivim izbirnim gumbom popravite končni čas. S tipko  zaprete meni.


Prekinitev končnega časa

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju. Za to odprete meni s tipko , s tipko  preklopite h končnemu času. Obračajte vrtljivi izbirni gumb v levo, do trenutnega časa za konec priprave. Takoj se začne odštevanje časa priprave.


Nastavitev ure

Da lahko nastavite ali spremenite uro, mora biti pečica izklopljena.


Po izpadu toka

Po izpadu toka svetiljo na prikazovalniku [] in **00:00**. Nastavite trenutni čas.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikaže izbrana funkcija [] in [**12:00**].

2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite pravo uro.

3. Potrdite s tipko .

Na prikazovalniku se prikaže čas.

Spreminjanje ure

Če želite spremeniti čas, npr. prestaviti z letnega na zimski:

1. Pritisnite tipko .

Odpre se meni Funkcije za čas.

2. S tipko  zamejate k [] Spreminjanje ure.

3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite pravi čas.

4. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikaže čas.

Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Takrat se prikaže le, ko je pečica vklopljena. Glede tega si preberite poglavje *Osnovne nastavitve*.

Spomin



S funkcijo spomina lahko shranite nastavitve za neko jed in jo kadarkoli priključete.

Uporaba funkcije spomina je smiselna, kadar neko jed še posebej pogosto pripravljate.

Shranjevanje nastavitvev

Sistema za čiščenje ni mogoče shraniti.

1. Za zeleno jed nastavite način gretja, temperaturo in po potrebi čas priprave. Ne vključite pečice. Če želite shraniti program: izberite program in nastavite težo. Ne vključite pečice.

2. Držite tipko , dokler na prikazovalniku ne sveti simbol . To traja nekaj sekund.

Nastavitev je shranjena in jo lahko uporabite kadarkoli.

Shranjevanje drugih nastavitvev

Nastavite na novo in shranite. Nastavitve se bodo prepisale.

Zagon spominske funkcije

Program s shranjenimi nastavitvami za svojo jed lahko zaženete kadarkoli.

1. Pritisnite tipko .

Prikažejo se shranjene nastavitve.

2. Pritisnite tipko .

Spominski program se zažene.

Sprememba nastavitvev

To je vedno mogoče. Ko naslednjič zaženete spominski program, se ponovno pojavi prvotno shranjena nastavitvev.

Nastavitev za sabat

S to nastavitvijo vzdržuje pečica pri zgornjem/spodnjem gretju temperaturo med 85 °C in 140 °C. Lahko nastavite trajanje od 24 do 73 ur.

V tem času hrana ostaja na toplem v pečici, ne da bi jo morali vklapljati in izklapljati.

Zagon nastavitve za sabat

Pogoj: vključena funkcija "Nastavitev za sabat; da" v osnovnih nastavitvah. Glejte poglavje *Osnovne nastavitve*.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku  se predlaga 3D vroči zrak, 160 °C.

2. Vrtljivi izbirni gumb zavrtite v levo na Nastavitev za sabat.

3. S tipko priključite temperaturo in jo nastavite z vrtljivim izbirnim gumbom.

4. S tipko odprite meni Funkcije za čas in zamenjajte s tipko k Čas priprave.

Prikaže se predlagan čas 27:00 ur.

5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen čas priprave.

6. Pritisnite tipko .

Meni Funkcije za čas se zapre.

7. Pritisnite tipko .

Program z nastavitvijo za sabat se zažene. V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja.


Trajanje je poteklo

Pečica ne greje več.

Zamik končnega časa

Zamik končnega časa priprave jedi na kasnejšo uro ni možen.



Prekinitev nastavitve za sabat

Držite tipko , dokler se ne prikaže 3D vroč zrak, 160 °C. Možna je ponovna nastavitvev.

Zaščita pred otroki


Da otroci ne bi pomotoma vklopili pečice ali spremenili nastavitve med delovanjem, je ta opremljena z zaščito pred otroki.



Aktivacija zaščite pred otroki

Pritisnite tipko s ključem  in jo držite, dokler se ne prikaže simbol . To traja pribl. 4 sekunde.

Upravljalno polje je blokirano.

Odstranitev blokade















Držite tipko s ključem , dokler simbol ne ugasne. Pečico lahko ponovno nastavite.

Opomba: Kljub aktiviranemu varovalu za otroke lahko izklopite pečico s tipko  ali z daljšim pritiskom na tipko , lahko nastavite tudi alarm ter izklopite zvočni signal.

Osnovne nastavitve

V vaši pečici so shranjene različne osnovne nastavitve, ki jih lahko kadarkoli prilagodite svojim potrebam.

Opomba: V preglednici so navedene vse osnovne nastavitve ter vse možnosti spreminjanja. Na prikazovalniku se prikažejo samo osnovne nastavitve tistih funkcij, ki jih podpira oprema vašega aparata.

Funkcija	Osnovna nastavitvev	Možnosti
 Zvočni signal ob izteku časa priprave	 = 2 minuti	 = 10 sekund  = 2 minuti  = 5 minut
 Ton za potrditev, ki se oglasi ob pritisku na tipko na upravljalnem polju	 = izklop	 = izklop*  = vklop *Izjema: ob vklopu in izklopu naprave se vedno zasliši zvočni signal.
 Osvetlitev prikazovalnika	 = podnevi	 = ponoči  = srednje  = podnevi

Funkcija	Osnovna nastavitve	Možnosti
c 4 Prikaz ure, ko je pečica izklopljena	1 = vklop	0 = izklop* *Ura je prikazana, dokler ne ugasne prikaz preostale toplote. 1 = vklop
c 5 Žarnica v pečici ob uporabi	1 = vklop	0 = izklop 1 = vklop
c 6 Nadaljevanje delovanja po zapiranju vratc pečice	1 = delovanje se nadaljuje samodejno	0 = s [▶▶▶] se delovanje nadaljuje 1 = delovanje se nadaljuje samodejno
c 7 Dodatno zaklepanje vrat pri varovalu za otroke	0 = ne	0 = ne 1 = da
c 8 Trajanje nadaljevanja delovanja hladilnega ventilatorja	2 = srednje	1 = kratko 2 = srednje 3 = dolgo 4 = zelo dolgo
c 9 Samočistilni strop in stranski steni so naknadno nameščeni	0 = ne	0 = ne 1 = da
c 10 Teleskopski izvleki so naknadno nameščeni	0 = ne	0 = ne 1 = da
c 11 Ponastavitev vseh sprememb na osnovne nastavitve	0 = ne	0 = ne 1 = da
c 12 Nastavitev za sabat	0 = ne	0 = ne 1 = da

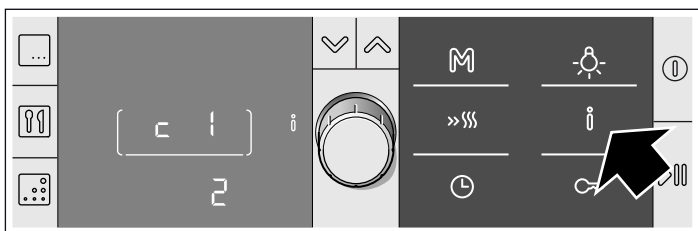
Spreminjanje osnovnih nastavitvev

Pogoj: pečica mora biti izključena.

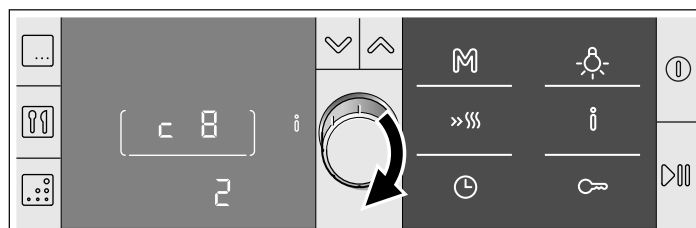
Oglejte si preglednico z osnovnimi nastavitvami, kjer boste lahko izvedeli, kaj pomenijo posamezni podatki.

Primer na sliki: sprememba osnovne nastavitve za nadaljevanje delovanja hladilnega ventilatorja s srednje dolgega na kratkega.

1. Držite tipko **i** pribl. 4 sekunde, dokler se na prikazovalniku ne prikaže prva osnovna nastavitvev.

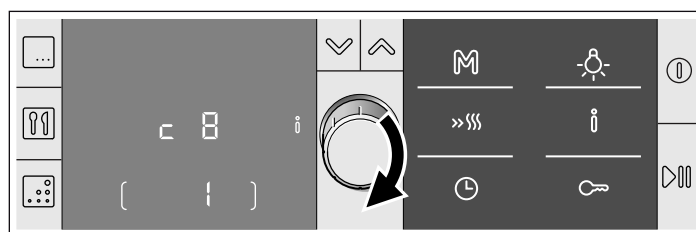


2. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite želeno osnovno nastavitvev



3. Pritisnite tipko **v**.

4. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite osnovno nastavitvev.



5. Zdaj lahko spreminjate tudi ostale osnovne nastavitvev, kot je to opisano v 2. in 4. točki.

6. Držite tipko **i**, dokler se ne prikaže čas. To traja približno štiri sekunde. Vse spremembe so shranjene.

Prekinitev

Pritisnite tipko **⓪**. Spremembe ne bodo potrjene.

Samodejna izključitev

Vaša pečica ima funkcijo samodejnega izklopa. Ta se aktivira, če ni nastavljen čas trajanja in če nastavitve dalj časa niste spreminjali. Ko se to zgodi, se pečica uravna na nastavljeno temperaturo ali stopnjo žara.

Izklop je aktiven

Na prikazovalniku se prikaže **F8**. Delovanje je prekinjeno.

Če želite prikaz skriti, pritisnite poljubno tipko. Možna je ponovna nastavitvev.

Opomba: Če je nastavljen čas priprave, pečica po poteku tega časa ne greje več. Funkcija samodejnega izklopa ni potrebna.

Sistem za čiščenje

Sistem za čiščenje regenerira samočistilne površine v notranjosti aparata.

Samočistilne površine so prevlečene z visokoporozno keramiko. Ta plast absorbira in razgradi brizganje od pečenja in pečenk med samim delovanjem pečice. Če se površine ne čistijo več zadovoljivo in se pojavljajo temni madeži, jih lahko ponovno regenerirate s sistemom za čiščenje.

Naknadna montaža samočistilnega stropa in stranskih sten
Zadnja stena notranjosti aparata je prevlečena s keramiko. Da boste lahko uporabljali sistem za čiščenje, morata biti prevlečeni tudi stranski steni in strop. Samočistilen strop in stranski steni dobite pri servisni službi kot dodaten pribor.

Spreminjanje osnovnih nastavitvev

Šele potem, ko vgradite samočistilen strop in stranski steni, lahko v osnovnih nastavitvah vklopite sistem za čiščenje. Postopek je opisan v poglavju *Osnovne nastavitve*.

Stopnje čiščenja

Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja.

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	lažje	pribl. 45 minut
2	srednje	pribl. 1 ura
3	intenzivno	pribl. 1 ura, 15 minut

Pred čiščenjem

Iz naprave odstranite pribor in posodo.

Čiščenje dna pečice

Preden nastavite sistem za čiščenje, očistite površine v aparatu, ki jih ni možno očistiti s sistemom za čiščenje. Sicer bodo nastali madeži, ki jih ni več možno odstraniti.

Uporabljajte krpo za čiščenje in vročo milnico ali raztopino kisa v vodi. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega

jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. Površine s samodejnim čiščenjem nikdar ne čistite s čistilom za pečice.

Nastavitev stopnje čiščenja

1. Pritisnite tipko .

Predlagana je 3. stopnja čiščenja. S tipko  lahko tako zaženete čiščenje.

Če želite spremeniti stopnjo čiščenja:

2. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite zeleno stopnjo čiščenja.



3. S tipko  zaženete čiščenje.

Takoj se začne odštevanje trajanja.

Po čiščenju

Pečica ne greje več. Prikazovalnik kaže **00:00**.

Prekinitev nastavitve

Držite tipko , dokler se ne prikaže  3D vroč zrak, 160 °C. Možna je ponovna nastavitvev.

Poprava stopnje čiščenja

Ko se čiščenje začne, stopnje čiščenja ni več mogoče spremeniti.

Čiščenje naj poteka ponoči

Da boste lahko pečico uporabljali podnevi, konec čiščenja zamaknite na nočni čas. Glejte poglavje *Funkcije za čas*, Zamik končnega časa.

Po čiščenju

Ko je notranjost pečice popolnoma ohlajena, s samočistilnih površin obrišite ostanke soli z vlažno krpo.

Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša pečica dolgo časa kot nova. Kako lahko svojo pečico pravilno negujete in čistite, je opisano v nadaljevanju.

Opombe

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima vpliva na delovanje pečice. Robov tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na podatke v preglednici. Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola,

- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.


Območje	Čistilna sredstva
Upravljalno polje	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Nerjavno jeklo	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. 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.

Območje	Čistilna sredstva
Steklo vratc	Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Steklen pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo.
Tesnilo Ne smemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Teleskopski izvlek	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujete maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Dodatni pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.

Čiščenje samočistilnih površin v notranjosti aparata

Zadnja stena pečice je obložena z visokoporozno keramiko. Ta plast absorbira in razgradi brizganje od pečenja in pečenk med samim delovanjem pečice. Višja ko je temperatura in dalj ko se uporablja pečica, tem boljši je rezultat.

Če je zamazanost tudi po večkratni uporabi vidna, naredite naslednje:

1. temeljito čiščenje dna, stropa in stranskih sten notranjosti pečice.
2. Nastavite 3D vroči zrak .
3. Prazno zaprto pečico segrevajte pri najvišji temperaturi približno 2 uri.

Keramična obloga se bo regenerirala. Ko je notranjost pečice ohlajena, odstranite rjavkaste ali bele ostanke z malo vode in mehko gobo.

Manjše poškodbe barve obloge nimajo na samodejno čiščenje nobenega vpliva.

Če boste dokupili posebni dodatni pribor "Strop in stranski steni s samodejnim čiščenjem", lahko površine s samodejnim čiščenjem obnovite s čistilnim sistemom. V ta namen glejte poglavje *Sistem za čiščenje*.

Pozor!

- Nikdar ne uporabljajte sredstev za ribanje. Ta bodo opraskala oz. uničila zelo porozno plast.
- Keramične plošče nikoli ne čistite s sredstvom za čiščenje pečice. Če pridejo po nesreči v stik s čistilom za pečico, ga nemudoma odstranite z gobico in zadostno količino vode.

Čiščenje dna notranjosti pečice, stropa in stranskih sten

Uporabljajte krpo za čiščenje in vročo milnico ali raztopino kisa v vodi.

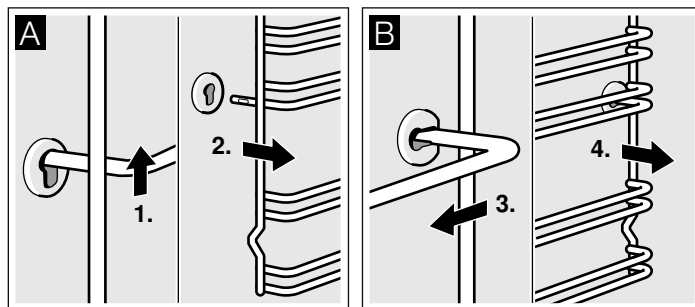
Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. Površine s samodejnim čiščenjem nikdar ne čistite s čistilom za pečice.

Montaža in demontaža ogrodja

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

Odstranitev ogrodja

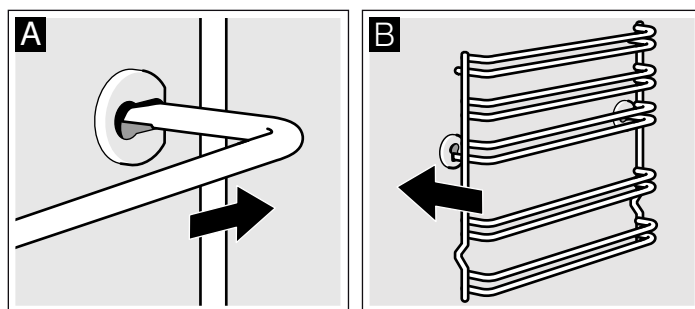
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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

Namestitev ogrodja

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



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

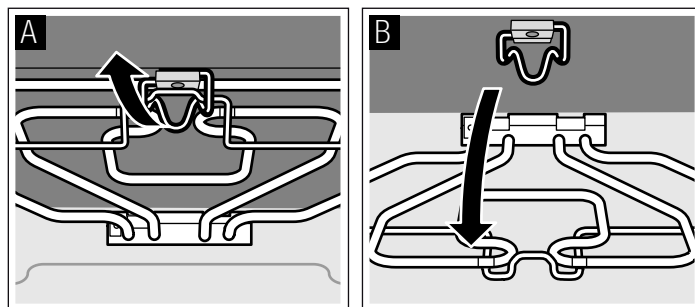
Preklop grelnika navzdol

Za čiščenje stropa lahko grelnik preklopite navzdol.

Nevarnost opeklin!

Pečica mora biti mrzla.

1. Držite grelnik in povlecite držalo naprej, da slišno zaskoči (slika A).
2. Preklopite grelnik navzdol (slika B).

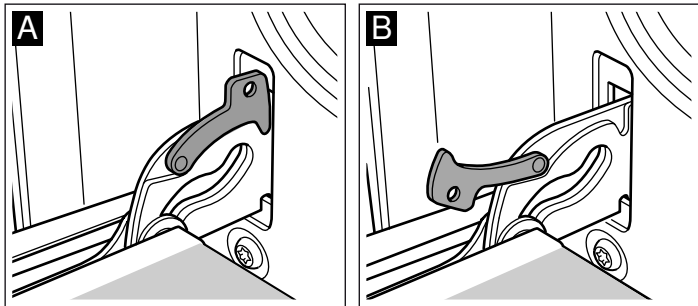


3. Po čiščenju preklopite grelnik nazaj navzgor in ga držite.
4. Povlecite držalo navzdol in pustite, da se slišno zaskoči.

Montaža in demontaža vratc pečice

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

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

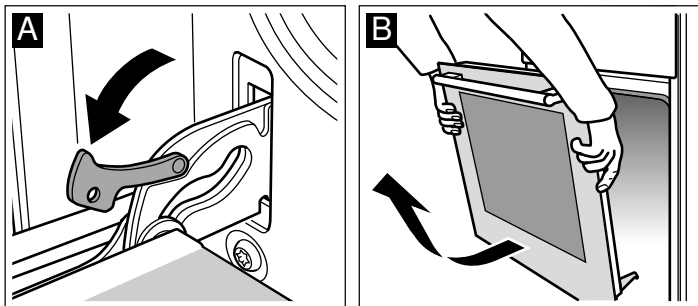


⚠ Nevarnost poškodb!

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

Demontaža vratc

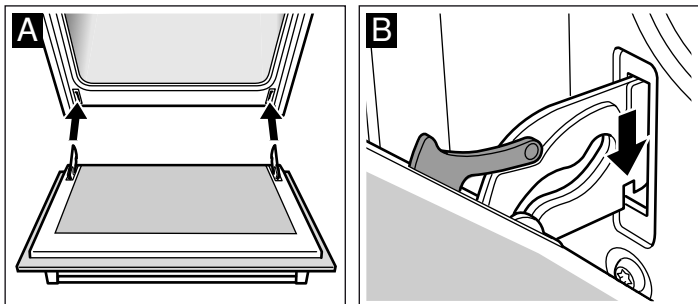
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



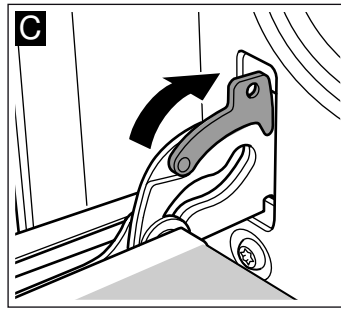
Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



⚠ Nevarnost poškodb!

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

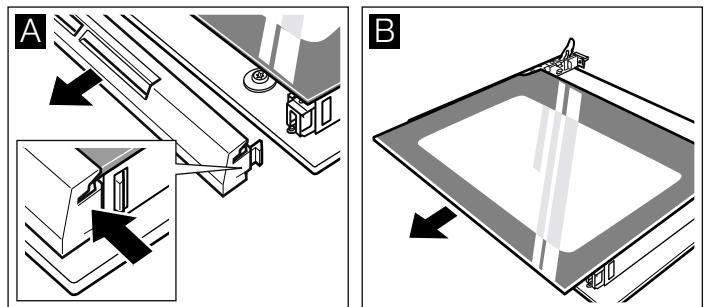
Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

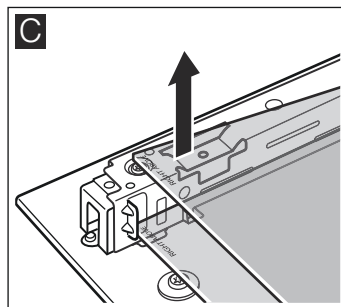
Pri demontaži notranjih stekel pazite na vrstni red snemanja stekel. Da boste stekla ponovno namestili v pravilnem vrstnem redu, upoštevajte številke na posameznih steklih.

Demontaža

1. Snemite vratca pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Snemite pokrov od zgoraj z vrat pečice. Za to pritisnite levo in desno s prsti (slika A).
3. Dvignite zgornje steklo in ga izvlecite (slika B).



4. Dvignite srednje steklo in ga izvlecite (slika C).



5. Dvignite spodnje steklo in ga poševno izvlecite navzgor.

Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

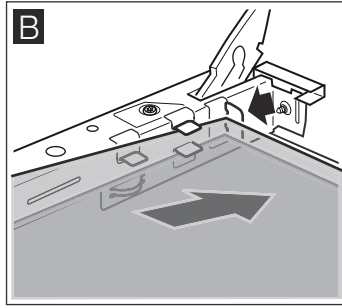
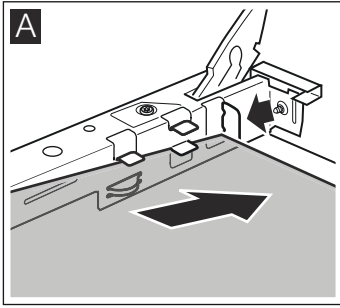
⚠ Nevarnost poškodb!

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

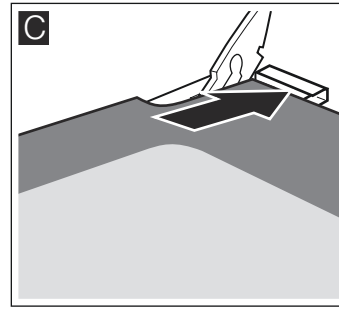
Montaža

Pri montaži pazite, da bo napis "Right above" spodaj levo na obeh steklih obrnjen na glavo.

1. Spodnje steklo vstavite poševno nazaj (slika A).
2. Srednje steklo vstavite poševno nazaj (slika B).



3. Zgornje steklo potisnite poševno nazaj v obe držali. Gladka površina mora biti obrnjena navzven (slika C).



4. Namestite pokrov in ga pritisnite.
5. Namestite vratca pečice.

Pečico ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Odprava motenj



Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, pogledjte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

Seznam motenj

Če vam kdaj kakšna jed ne uspe optimalno, glejte poglavje *Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu*. Tam najdete veliko trikov in nasvetov za kuhanje.

Nevarnost udara električnega toka!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu.

Motnja	Možni vzroki	Nasvet/pomoč
Naprava ne deluje.	Varovalka je okvari	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
Prikazovalnik kaže 00:00 .	Prekinitev toka	Na novo nastavite čas.
Pečica ne greje oziroma ni mogoče nastaviti izbranega načina segrevanja.	Način gretja ni prepoznan	Ponovno nastavite.
Pečica ne greje. Na prikazovalniku temperature se pojavi majhen kvadrat.	Pečica deluje v demonstracijskem načinu.	Odklopite varovalko v omarici z varovalkami in jo čez najmanj 20 sekund ponovno priklopite. V naslednjih 2 minutah držite tipko  4 sekunde, da kvadrat na prikazovalniku izgine.
Po pritisku tipke  , se na prikazovalniku prikaže no	Strop in stranski deli v notranjosti aparata niso samočistilni. Sistem za čiščenje ni mogoč.	Šele potem, ko vgradite samočistilen strop in stranske dele s sistemom za čiščenje ter vklopite osnovne nastavitve, lahko nastavite sistem za čiščenje. Glejte poglavje <i>Sistem za čiščenje</i> in poglavje <i>Osnovne nastavitve</i> .
Na prikazovalniku se prikaže FB .	Samodejni izklop je aktiven. Pečica ne greje več.	Pritisnite poljubno tipko.

Sporočila o napakah z **E**

Če se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki s simbolom **E**, pritisnite tipko . Tako zbršete sporočilo o napaki. Lahko

se zgodi, da boste morali nato na novo nastaviti čas. Če se napaka ponovno pojavi, pokličite servisno službo.

Pri naslednjih sporočilih o napaki lahko vzrok odpravite sami.

Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Nasvet/pomoč
E011	Predolgo ste držali eno izmed tipk.	Pritisnite na vse tipke. Prepričajte se, ali so tipke čiste. Če sporočilo o napaki ostane prikazano, pokličite servisno službo.

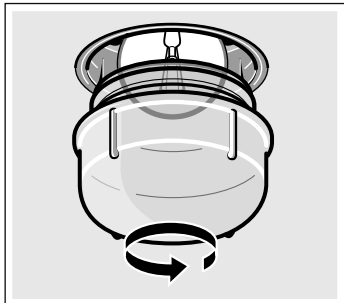
Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice z močjo 40 W lahko dobite pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

⚠ Nevarnost električnega udara!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odvijte stekleni pokrov v levo.



3. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.
4. Ponovno privijte stekleni pokrov.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

Menjava leve žarnice v pečici

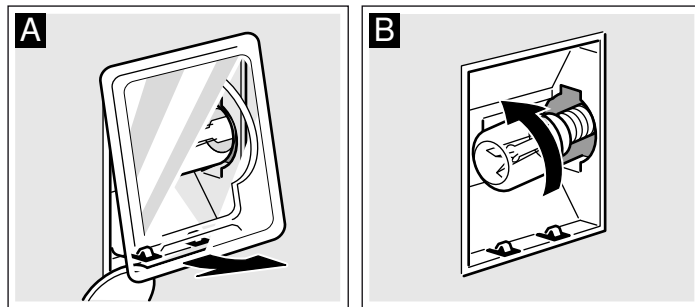
Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice z močjo 25 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo te žarnice.

⚠ Nevarnost udara električnega toka!

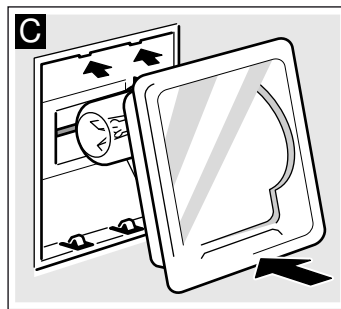
Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.

2. Odstranite stekleni pokrov. V ta namen z roko odprite stekleni pokrov od spodaj (slika A). Če se stekleni pokrov težko sname, si pomagajte z žlico.



3. Odvijte žarnico in jo zamenjajte z žarnico istega tipa (slika B). Pri privijanju pazite, da žarnico privijate ravno.
4. Ponovno namestite stekleni pokrov. Pazite, da je vdolbina v steklu na desni strani. Namestite steklo in ga trdno pritisnite (slika C). Steklo se zaskoči.



5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

Stekleni pokrov

Poškodovan stekleni pokrov je treba zamenjati. Stekleni pokrov dobite pri pooblaščenem servisu. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrežno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

Številka E in številka FD

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

Št. E

Št. FD

Servisna služba ☎

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

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

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

Energija in okolje

Vaša nova naprava je še posebej varčna. Tukaj najdete podatke o energijsko optimiranemu načinu gretja vroči zrak eco. Poleg tega si lahko preberete nasvete, kako lahko z vašo napravo privarčujete še več energije in kako jo lahko odstranite na okolju prijazen način.

Način gretja vroči zrak eco

Z energijsko učinkovitim načinom gretja vroči zrak eco lahko pripravite številne jedi na enem nivoju. Ventilator enakomerno razporeja energijsko optimirano toploto okroglega grelnika na zadnji strani pečice po notranjosti pečice. Peka, pečenke in nežna peka jedi vam uspejo brez predgrevanja.

Opombe


- Jedi potisnite v hladno, prazno notranjost pečice. Samo takrat optimizacija energije deluje.
- Med pripravo jedi odpirajte vrata pečice samo, če je potrebno.


Tabela

V tabeli je izbor jedi, ki si najbolj primerne za pripravo z vročim zrakom Eco. Prisotni so podatki o primerni temperaturi in času priprave. Ogledate si lahko, kateri dodatni pribor in kateri nivo ustrezata vaši jedi.

Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zato so v tabeli navedena območja. Poskusite najprej z najnižjo vrednostjo. Nižja temperatura bo vašim jedem dala enakomerno porjavitvev. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

Modele in posodo postavite na sredino rešetke. Če postavljate živila neposredno na rešetko, potisnite na nivo 1 dodatno še univerzalni pekač. Tako se bosta ujeli maščoba in sok, pečica pa bo ostala čista.

Jedi z vročim zrakom eco 	Dodatni pribor	Nivo	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kolači in pecivo				
Umešano testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	170-190	25-35
Umešano testo v modelih	Podolgovat model	2	160-180	50-60
Podloga za torto, umešano testo	Model za sadni kolač	2	160-180	20-30
Sadni kolač, fin, umešano testo	Model za šarkelj/tortni model	2	160-180	50-60
Kvašeno testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	170-190	25-35
Krhko testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	180-200	20-30
Biskvitna rolada	Pekač	3	170-190	15-25
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za sadni kolač	2	150-170	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Tortni model	2	150-170	40-50
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3	180-200	20-30
Piškot	Pekač	3	130-150	15-25
Brizgano pecivo	Pekač	3	140-150	30-45
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3	210-230	35-45
Žemljice, ržena moka	Pekač	3	200-220	20-30
Narastki				
Krompirjev gratin	Model za narastke	2	160-180	60-80
Lazanja	Model za narastke	2	180-200	40-50
Globoko zamrznjeni izdelki				
Pica, tanko testo	Univerzalni pekač	3	190-210	15-25
Pica, debelo testo	Univerzalni pekač	2	180-200	20-30
Pomfrit	Univerzalni pekač	3	200-220	20-30
Piščančje perutničke	Univerzalni pekač	3	220-240	20-30
Ribje palčke	Univerzalni pekač	3	220-240	10-20
Zamrznjene žemljice	Univerzalni pekač	3	180-200	10-15
Meso				
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Posoda zaprta	2	190-210	130-150
Svinjska pečenka, vratovina, 1 kg	Posoda odprta	2	190-210	110-130
Telečja pečenka, zgornje stegno, 1,5 kg	Posoda odprta	2	190-210	110-130
Riba				
Orada, 2 kosa po 750 g	Univerzalni pekač	2	170-190	50-60
Orada v solni skorjici, 900 g	Univerzalni pekač	2	170-190	60-70
Ščuka, 1000 g	Univerzalni pekač	2	170-190	60-70

Jedi z vročim zrakom eco 	Dodatni pribor	Nivo	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Postrv, 2 kosa po 500 g	Univerzalni pekač	2	170-190	45-55
Ribji file, vsak kos po 100 g	Posoda zaprta	2+1	190-210	30-40

Varčevanje energije

- Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Če imate več kolačev, je najbolje, da jih pečete enega za drugim. Pečica je še vedno ogreta. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva podolgovata modela in sicer enega zraven drugega.


- Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in preostalo toploto uporabite za dopekanje.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

 V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Programska avtomatika

S programsko avtomatiko vam enostavno uspejo prefinjene dušene jedi, sočne pečenke in slastne enolončnice. Prihranjeno vam bo obračanje in zalivanje, notranjost aparata pa bo ostala čista.

Rezultat peke je odvisen od vrste in kvalitete mesa ter velikosti in vrste posode. Če želite vzeti pripravljeno jed iz aparata, vedno uporabljajte prijemalko. Posoda je zelo vroča. Bodite previdni pri odpiranju posode, saj lahko uhaja vroča sopara.

Posoda

Programska avtomatika je namenjena samo peki v zaprti posodi, izjema je le, ko želite zapeči skorjico šunke. Uporabite posodo s pokrovom, ki dobro zapira. Upošteвайте tudi navodila proizvajalca posode.

Primerna posoda

Priporočamo toplotno obstojno posodo (do 300 °C) iz stekla ali steklokeramike. Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Bleščeča površina močno odbija toplotno sevanje. Jed ne bo tako popečena in meso bo manj pečeno. Če uporabljate pekač iz nerjavnega jekla, po koncu programa odstranite pokrov. Meso še 8 do 10 minut pecite s stopnjo žara 3. Če uporabljate pekače iz emajliranega jekla, litega železa ali tlačno litega aluminija, bo jed bolj porjavela. Dodajte malo več tekočine.

Nepriprava posoda

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

Velikost posode

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

Razdalja med mesom in pokrovom mora biti najmanj 3 cm. Meso lahko med peko nabrekne.

Priprava jedi

Uporabite le sveže ali zamrznjeno meso. Priporočamo sveže meso, ohlajeno na temperaturo iz hladilnika.

Izberite primerno posodo.

Stehtajte sveže ali zamrznjeno meso, perutnino ali ribo. Podrobnejša navodila najdete v ustreznih tabelah. Težo potrebujete za nastavitve.

Meso začinite. Zamrznjeno meso začinite tako kot sveže meso.

Pri veliko jedeh je treba dodati tekočino. V posodo dolijte toliko tekočine, da ta prekrije približno 1/2 cm dna posode. Če piše v tabeli "nekaj" tekočine, večinoma zadostujeta 2-3 žlice. Pri nasvetu Dodajanje tekočine "da", lahko dolijete tudi več. Upošteвайте navodila iz preglednic.

Zaprte posodo s pokrovom. Postavite posodo na rešetko na nivo 2.

Pri nekaterih jedeh ni mogoče premikati končnega časa. Te jedi so označene z zvezdico *.

Posodo vedno postavite v hladno pečico.

Programi

Perutnina

Perutnino položite v pekač tako, da bodo prsa obrnjena navzgor. Polnjena perutnina ni primerna.

Če imate več perutninskih beder, vnesite težo najtežjega bedra. Bedra morajo biti približno enako težka.

Primer: 3 piščančja bedra s 300 g, 320 g in 400 g. Nastavite za 400 g.

Če želite pripraviti dva enako težka piščanca v enem pekaču, nastavite, tako kot pri bedrih, na težo težjega piščanca.

Programi	Številka programa	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Perutnina				
Piščanec, svež	P1*	0,7-2,0	ne	Teža mesa
Kokoš, sveža	P2*	1,4-2,3	ne	Teža mesa
Raca, sveža	P3*	1,6-2,7	ne	Teža mesa
Goska, sveža	P4*	2,5-3,5	ne	Teža mesa
Mlad puran, svež	P5*	2,5-3,5	ne	Teža mesa

Programi	Številka programa	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Bedra, sveža, npr. piščančja, račja, gosja, kokošja	P6*	0,3-1,5	ne	Teža najtežjega bedra

Meso
V posodo dajte toliko tekočine, kot je navedeno.

Govedina
Pri dušeni pečenki dolijte dovolj tekočine. Uporabite lahko tudi marinado. Rostbif pripravljajte tako, da je bolj mastna stran obrnjena navzgor.

Programi	Številka programa	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Govedina				
Dušena pečenka, sveža npr. bržola, pleče, marinirana pečenka	P7	0,5-3,0	da	Teža mesa
Dušena pečenka, zamrznjena npr. bržola, pleče	P8*	0,5-2,0	da	Teža mesa
Rostbif, svež, angleško pečen npr. ledja	P9	0,5-2,5	ne	Teža mesa

Teletina				
Pečenka, sveža, pusta npr. zgornje stegno, oreh	P10	0,5-3,0	da	Teža mesa
Pečenka, sveža, prerasla npr. vratovina	P11	0,5-3,0	nekaj	Teža mesa
Krača s kostjo, sveža	P12	0,5-2,5	da	Teža mesa

Jagnjetina				
Stegno, sveže, brez kosti, dobro pečeno	P13	0,5-2,5	nekaj	Teža mesa
Stegno, sveže, brez kosti, srednje pečeno	P14	0,5-2,5	ne	Teža mesa
Stegno, sveže s kostmi, dobro pečeno	P15	0,5-2,5	nekaj	Teža mesa
Stegno, zamrznjeno brez kosti, dobro pečeno	P16*	0,5-2,0	nekaj	Teža mesa
Stegno, zamrznjeno s kostmi, dobro pečeno	P17*	0,5-2,0	nekaj	Teža mesa

Divjačina
Divjačino lahko obložite s slanino, meso ostane sočno, vendar malo manj porjavi. Za boljši okus lahko divjačino pred peko čez noč marinirate v hladilniku in sicer v pinjencu, vinu ali kisu.

Če pečete več zajčjih beder, vnesite težo najtežjega bedra. Zajčje meso lahko pečete po delih. Nastavite skupno težo.

Divjačina	Številka programa	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Jelenja pečenka, sveža npr. pleče, prsa	P18	0,5-3,0	da	Teža mesa
Srnje stegno brez kosti, sveže	P19	0,5-3,0	da	Teža mesa
Zajčje stegno s kostmi, sveže	P20	0,3-0,6	da	Teža mesa
Zajec, svež	P21	0,5-3,0	da	Teža mesa

Riba
Ribo očistite, okisajte in posolite po okusu.
V posodo dolijte ½ cm tekočine, npr. vina ali limoninega soka.
Za pečeno ribo: ribo pomokajte in jo namažite z raztopljenim maslom.

Cela riba bo najboljša, če v posodi leži v "položaju plavanja". To pomeni s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi trdno ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.
Pri več ribah vnesite skupno težo. Vendar morajo ribe približno enako velike ali težke. Primer: dve postrvi z 0,6 kg in 0,5 kg. Nastavite 1,1 kg.

Programi	Številka programa	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Riba				
Postrv, sveža, dušena	P22*	0,3-1,5	da	Skupna teža
Postrv, sveža, pečena	P23*	0,3-1,5	ne	Skupna teža
Polenovka, sveža, dušena	P24*	0,5-2,0	da	Skupna teža
Polenovka, sveža, pečena	P25*	0,5-2,0	ne	Skupna teža

Enolončnica

Kombinirate lahko različne vrste mesa in sveže zelenjave.

Narežite meso na koščke. Delov piščanca ne režite.

Mesu dodajte enako do dvojno količino zelenjave. Primer: pri 0,5 kg mesa dodajte od 0,5 do 1 kg sveže zelenjave.

Če želite, da meso porjavi, ga dajte na zelenjavo v pekaču. Če želite, da meso malo manj porjavi, ga razporedite pod zelenjavo.

Pri mesnih enolončnicah vnesite težo mesa. Če želite mehkejšo zelenjavo, vnesite skupno težo.

Za zelenjavno enolončnico je primerna trdna zelenjava, npr. korenje, stročji fižol, belo zelje, zelena in krompir. Bolj na drobno kot narežete zelenjavo, bolj mehka bo. Da zelenjava ne bo preveč rjava, jo prekrijte s tekočino.

Programi	Številka programa	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Enolončnica				
z mesom npr. enolončnica Pichelsteiner	P26	0,3-3,0	da	Teža mesa
z zelenjavo npr. vegetarijanska enolončnica	P27	0,3-3,0	da	Skupna teža
Golaž	P28	0,3-3,0	da	Teža mesa
Rolade	P29	0,3-3,0	da	Teža mesa

Pečenka iz mletega mesa

Uporabite sveže mleto meso.

Nastavite skupno težo pečenke iz mletega mesa.

Maso lahko izboljšate z zelenjavo, narezano na kocke, in sirom.

Programi	Številka programa	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Pečenka iz mletega mesa				
iz sveže govedine	P30	0,3-3,0	ne	Skupna teža
iz sveže jagnjetine	P31*	0,3-3,0	ne	Skupna teža
iz svežega mešanega mesa	P32*	0,3-3,0	ne	Skupna teža
iz sveže svinjine	P33*	0,3-3,0	ne	Skupna teža

Svinjina

Pečenko položite v posodo tako, da bo skorja obrnjena navzgor. Pred peko navzkrižno zarežite kožo, ne da bi poškodovali meso.

Skorjico šunke položite v posodo z plastjo maščobe navzgor. Skorjico šunke zapecite v odprti posodi.

Pri peki določite težo mesa, pri zviti pečenki pa skupno težo.

Programi	Številka programa	Teža v kg	Dodajte tekočino	Nastavljena teža
Svinjina				
Pečenka iz vratovine, sveža, brez kosti	P34	0,5-3,0	da	Teža mesa
Pečenka iz vratovine, zamrznjena, brez kosti	P35*	0,5-2,0	da	Teža mesa
Pljučna pečenka, sveža	P36	0,5-2,5	da	Teža mesa
Zvita pečenka	P37	0,5-3,0	da	Skupna teža
Pečenka s kožo, sveža, potrebušina	P38	0,5-3,0	ne	Teža mesa
Šunka, sveža, prekajena, peka	P39	1,0-4,0	nekaj	Teža mesa
Šunka, sveža, prekajena, zapekanje skorje	P40*	1,0-4,0	ne	Teža mesa

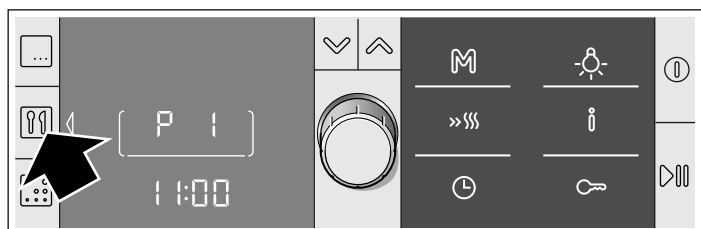
Izbira in nastavev programa

Najprej izberite ustrezeni program iz preglednice programov.

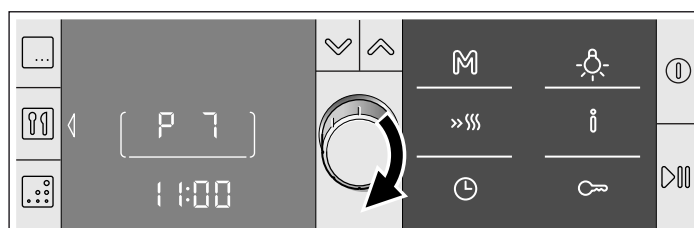
Primer na sliki: nastavev za dušeno govejo pečenko, svežo, program 7, teža mesa 1,3 kg.

1. Pritisnite tipko .

V območju za prikaz temperature se prikaže številka prvega programa.

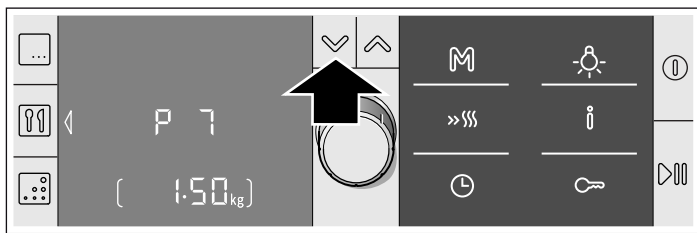


2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zeleno številko programa.

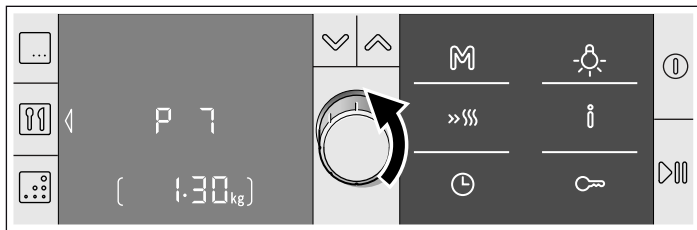



3. Pritisnite tipko .

V območju za prikaz ure se pojavi predlagana vrednost za težo.

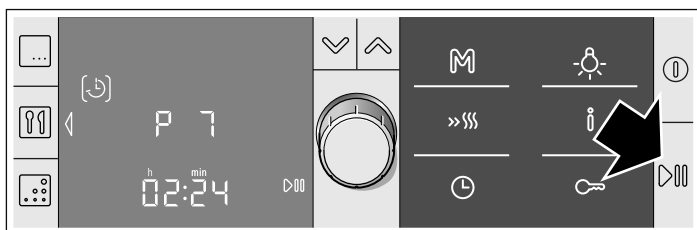



4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite težo jedi.





5. Pritisnite tipko .

Prikaže se trajanje programa.




Program se zažene. Na prikazovalniku ure se prične odštevanje trajanja [].

Nasveti za programsko avtomatiko

Pečenka ali perutnina je težja od podane območja teže.	Območje teže je namenoma omejeno. Za zelo veliko pečenko pogosto ni na voljo dovolj velik pekač. Velike kose pripravite z zgornjim/spodnjim gretjem [] ali gretjem s kroženjem zraka [].
Pečenka je dobra, omaka pa je pretemna.	Uporabite manjšo posodo ali več tekočine.
Pečenka je dobra, omaka pa je presvetla in vodena.	Uporabite večjo posodo ali manj tekočine.
Pečenka je zgoraj presuha.	Uporabite posodo s pokrovom, ki dobro zapira. Zelo pusto meso ostane sočno, če ga obložite z rezinami slanine.
Med peko smrdi po prismojenem, pečenka pa izgleda dobro.	Pokrov pekača ne zapira dobro, ali pa je meso nabreknilo in privzdignilo pokrov. Vedno uporabite primeren pokrov. Pazite, da bo med mesom in pokrovom vedno najmanj 3 cm prostora.
Želite pripraviti globoko zamrznjeno meso.	Zamrznjeno meso začinite enako kot sveže meso. Pozor: pri zamrznjenem mesu ni mogoče premikati končnega časa. Meso bi se med čakanjem odtajalo in ne bi bilo užitno.

Program je končan

Oglasi se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zberšete s tipko .

Sprememba trajanja programa

Trajanja ne morete spremeniti.



Sprememba programa

Po začetku delovanja ne morete več spreminjati izbranega programa.



Odpiranje vrat med delovanjem pečice

Delovanje se zaustavi. Ko zaprete vrata, se delovanje aparata nadaljuje.

Zaustavitev delovanja

Pritisnite tipko . Delovanje pečice se začasno zaustavi. Ponovno pritisnite , delovanje pečice se nadaljuje.

Prekinitev programa

Držite tipko , dokler se prikaže simbol  za 3D vroč zrak in 160 °C. Možna je ponovna nastavitvev.

Zamik končnega časa

Glejte poglavje *Funkcije za čas*, Zamik končnega časa.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu


Tukaj najdete izbor jedi in optimalne nastavitve za pripravo jedi. Svetovali vam bomo, kateri način gretja in kolikšna temperatura so najprimernejši za vašo jed. To poglavje vsebuje tudi podatke o priboru in navodila, na kateri nivo ga je treba vstaviti. Prav tako so vam na voljo nasveti glede posode in priprave.

Opombe

- Vrednosti v preglednici veljajo, če jed vstavite v hladen aparat.
Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah. Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.
- Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas peke je odvisen od kakovosti in sestave živil.
- Uporabljajte priloženi pribor. Pribor je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.
Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor in posodo, ki je ne potrebujete.
- Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

Kolači in pecivo

Peka na enem nivoju

Peka kolačev vam bo najbolje uspela z uporabo zgornjega/ spodnjega grelnika .

Pri peki s 3D vročim zrakom  za pribor uporabljajte naslednje nivoje vstavitve:

- Kolači v modelih: Višina 2
- Kolač na pekaču: Višina 3

Peka na več ravneh

Uporabite 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

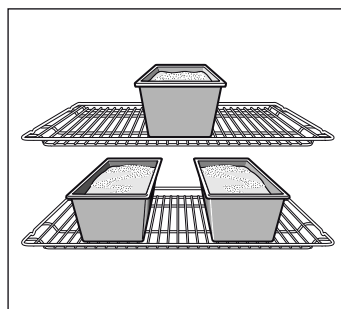
Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:

- Pekač: Višina 5
- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

Ko pečete s tremi podolgovatimi modeli istočasno, jih razporedite po rešetki, kot kaže slika.



Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

Pri svetlih modelih iz tanke kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.


Če želite uporabljati silikonske pekače, se ravnajte po navedbah in receptih proizvajalca. Silikonski pekači so pogosto manjši kot običajni. Količina testa in navedbe v receptih se lahko razlikujejo.












Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavlost bolj enakomerna. Če je treba, naslednjič nastavite višjo temperaturo.



Če pečico vnaprej segrejete, skrajšajte čas peke za 5 do 10 minut.

Dodatne informacije najdete v poglavju *Nasveti za peko* v dodatku k preglednicam.





















Opomba: S hidro peko  lahko zaradi visoke vlažnosti na notranji strani stekla vrat pečice nastane kondenz. Previdno odprite vrata pečice, izstopila bo vroča para.




















Peka v modelih	Model	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/podolgovat model	2		160-180	50-60
	3 podolgovati modeli	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fin	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	60-70
Podloga za torto, umešano testo	Model za sadni kolač	3		160-180	20-30
Sadni kolač, fin, umešano testo	Model za šarkelj/tortni model	2		160-180	50-60
Biskvitno dno, 2 jajci (predgrevanje)	Model za sadni kolač	2		160-180	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc (predgrevanje)	Tortni model	2		160-180	40-50
Podloga iz krhkega testa z robom	Tortni model	1		180-200	25-35
Sadna ali skutna torta, podloga iz krhkega testa*	Tortni model	1		160-180	70-90
Švicarska pita	Pekač za pico	1		220-240	35-45
Šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	60-70

* Kolač pustite pribl. 20 minut v zaprti pečici, da se ohladi.

Peka v modelih	Model	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pica, tanko testo z malo nadeva (predgrevanje)	Pekač za pico	1		280-300	10-15
Pikantni kolački*	Tortni model	1		170-190	45-55

* Kolač pustite pribl. 20 minut v zaprti pečici, da se ohladi.







Torte na pekaču	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Umešano testo s suhim nadevom	Pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Umešano testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalni pekač	2		170-190	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	40-50
Kvašeno testo s suhim nadevom	Pekač	3		170-190	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Kvašeno testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalni pekač	3		160-180	40-50
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-160	50-60
Krhko testo s suhim nadevom	Pekač	1		180-200	20-30
Krhko testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalni pekač	2		160-180	60-70
Švicarska pita	Univerzalni pekač	1		210-230	40-50
Biskvitna rolada (predgrevanje)	Pekač	2		170-190	15-20
Pletenica s 500 g moke	Pekač	2		180-200	25-35
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	3		160-180	60-70
Božični kolač z 1 g moke	Pekač	3		140-160	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		190-210	55-65
Pica	Pekač	2		220-240	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	40-50
Francoska pica (predgrevanje)	Univerzalni pekač	2		280-300	10-12
Burek	Univerzalni pekač	2		180-200	40-50

Drobno pecivo	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Piškoti	Pekač	3		140-160	15-25
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		130-150	25-35
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		130-150	30-40
Brizgano pecivo (predgrevanje)	Pekač	3		140-150	30-40
	Pekač	3		140-150	25-35
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150	30-45
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		130-140	35-50
Makroni	Pekač	2		100-120	30-40
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		100-120	35-45
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		100-120	40-50
Kolački iz beljaka in sladkorja	Pekač	3		80-100	100-150
Mafini	Rešetka s pekačem za mafine	3		180-200	20-25
	2 rešetki s pekačem za mafine	3+1		160-180	25-30
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	2		210-230	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		180-200	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	25-35
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		170-190	35-45
Pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-180	25-35



Kruh in žemljice

Za peko kruha pečico vnaprej segrejte, če ni drugače navedeno.

Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Kruh in žemljice	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kvašen kruh iz 1,2 kg moke	Univerzalni pekač	2		300	5
				200	30-40
Kruh iz kislega testa z 1,2 kg moke	Univerzalni pekač	2		300	8
				200	35-45
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	2		300	10-15
Žemljice (ne predgrevalite)	Pekač	3		200-220	20-30
Žemljice iz kvašenega testa, sladke	Pekač	3		180-200	15-20
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	20-30

Nasveti za peko

Peči želite po svojem receptu.	V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.
Tako boste ugotovili, ali je kolač iz umešanega testa pečen.	Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcom zbadajte v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobotrebcu ni zalepljenega testa, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.	Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.
Kolač je spodaj pretemen.	Potisnite kolač globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in ga pecite malo dlje.
Kolač je presuh.	Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) je videti lepo, vendar je njegova notranjost lepljiva (prepreden s sledmi vode).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pecite malo dlje, vendar na nižji temperaturi. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite dno. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in ga nato obložite z nadevom. Pri tem upoštevajte recept in čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z zgornjim/spodnjim grelnikom  na enem nivoju. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadni kolač je spodaj presvetel.	Naslednjič vstavite pecivo en nivo nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič raje uporabite univerzalen pekač, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pekli ste na več nivojih. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več nivojih vedno uporabljajte 3D vroč zrak  . Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.
Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.	Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

Meso, perutnina, ribe

Posoda

Uporabljajte lahko vsako temperaturno obstojno posodo. Za velike pečenke je primeren tudi univerzalen pekač.

Najprimernejša je steklena posoda. Pokrov se mora prilegati pekaču in se dobro zapirati.

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

Pri pekačih iz legiranega jekla je lahko meso nekoliko manj pečeno in manj porjavi. Podaljšajte čas priprave jedi.

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

Vročo stekleno posodo odložite na suho podlago. Če je podlaga vlažna ali mrzla, lahko steklo poči.

Peka

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1/2 cm tekočine.

Za pripravo dušene pečenke dodajte malo več tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1-2 cm tekočine.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Ko pripravljate meso v emajliranem pekaču, dodajte malo več tekočine kot pri stekleni posodi.

Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Meso se peče počasneje in manj porjavi. Nastavite na višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Peka na žaru

Žar predhodno segrevajte pribl. 3 minute, preden v aparat položite kose hrane.

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Na žaru pecite čim bolj enako debele kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni.

Jedi na žaru obrnite po $\frac{2}{3}$ navedenem času priprave.

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

Kose položite neposredno na rešetko. Kosi so najbolje pripravljene na osrednjem delu rešetke.

Vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

Med peko na žaru pekača ali univerzalnega pekača ne vstavljajte na višini 4 ali 5. Zaradi močne vročine se skrivi in lahko pri izvlečenju poškoduje notranjost aparata.

Grelnik žara se neprestano vklaplja in izklaplja. To je običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljene stopnje žara.

Meso

Po polovici peke kose mesa obrnite.

Ko je pečenka pripravljena, jo pustite še 10 minut počivati v izklopljeni in zaprti pečici. Sok mesa se lahko v tem času bolje porazdeli.

Po peki zavijte rostbif v aluminijasto folijo in ga pustite počivati v pečici 10 minut.

Pri svinjski pečenki s kožo, kožo najprej navzkrižno zarezite in položite meso s kožo na spodnji strani v posodo.

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Govedina						
Goveja dušena pečenka	1,0 kg	zaprta	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Goveji file, srednje pečen	1,0 kg	odprta	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprta	1		220-240	60
Zrezki, debeline 3 cm, srednje pečeni		Rešetka + univerzalni pekač	5+1		3	15
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprta	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telečja krača	1,5 kg	odprta	2		210-230	140
Svinjina						
Pečenka brez kože (npr. vrato-vina)	1,0 kg	odprta	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečenka s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprta	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjski file	500 g	Rešetka + univerzalni pekač	3+1		230-240	30
Svinjska pečenka, pusta	1,0 kg	odprta	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Prekajena rebrca s kostmi	1,0 kg	zaprta	2		210-230	70
Zrezki, debeline 2 cm		Rešetka + univerzalni pekač	5+1		3	15
Svinjski medaljoni, debeline 3 cm		Rešetka + univerzalni pekač	5+1		3	10
Jagnjetina						
Prekajena rebrca s kostmi	1,5 kg	odprta	2		190-210	60
Jagnečje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprta	1		160-180	120
Divjačina						
Srnin hrbet s kostmi	1,5 kg	odprta	2		200-220	50
Srnje stegno brez kosti	1,5 kg	zaprta	2		210-230	100
Pečenka divjega prašiča	1,5 kg	zaprta	2		180-200	140

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Jelenja pečenka	1,5 kg	zaprta	2	☐	180-200	130
Zajec	2,0 kg	zaprta	2	☐	220-240	60

Mleto meso

Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprta	1	☒	180-200	80
-------------------------	---------------	--------	---	---	---------	----

Klobasice

Klobasice		Rešetka + univerzalni pekač	4+1	☐	3	15
-----------	--	-----------------------------	-----	---	---	----

Perutnina

Teže v tabeli veljajo za nepolnjeno perutnino, pripravljeno za peko.

Perutnino položite najprej tako, da bodo prsi obrnjene navzdol. Meso obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

Kose mesa, puranjo zvito pečenko ali puranje prsi obrnite po polovici navedenega časa. Kose perutnine obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili. Tako bo lahko odtekala maščoba.

Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Perutnina	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Piščanec, cel	1,2 kg	Rešetka	2	☒	220-240	60-70
Kokoš, cela	1,6 kg	Rešetka	2	☒	210-230	80-90
Piščanec, polovici	po 500 g	Rešetka	2	☒	220-240	40-50
Deli piščanca	po 150 g	Rešetka	3	☒	210-230	30-40
Deli piščanca	po 300 g	Rešetka	3	☒	210-230	35-45
Piščančje prsi	po 200 g	Rešetka	3	☐	3	30-40
Raca, cela	2,0 kg	Rešetka	2	☒	190-210	100-110
Račje prsi	po 300 g	Rešetka	3	☒	240-260	30-40
Gos, cela	3,5–4,0 kg	Rešetka	2	☒	170-190	120-140
Gosja bedra	po 400 g	Rešetka	3	☒	220-240	40-50
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2	☒	180-200	80-100
Puranja zvita pečenka	1,5 kg	odprta	1	☒	200-220	110-130
Puranje prsi	1,0 kg	zaprta	2	☐	180-200	80-90
Zgornji deli puranjih beder	1,0 kg	Rešetka	2	☒	180-200	90-100

Riba

Kose ribe obrnite po $\frac{2}{3}$ časa.

Cele ribe ni treba obračati. Celotno ribo dajte v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor, v pečico. Da bi trdno

ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.

Pri ribjih filejih dodajte nekaj žlic vode za dušenje.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Riba, cela	po pribl. 300 g	Rešetka	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2	☒	200-220	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2	☒	190-210	60-70
	2,0 kg	zaprta	2	☐	190-210	70-80
Ribji kotleti, debelina 3 cm		Rešetka	3	☐	2	20-25
Ribji file		zaprta	2	☐	210-230	25-30

Nasveti v zvezi s peko in žarom

V tabeli ni podatka za težo pečenke.	Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.
Preveriti želite, ali je pečenka pečena.	Uporabite termometer za meso (dobite ga v specializiranih trgovinah) ali pa napravite "poskus z žlico". Z žlico pritisnite na pečenko. Če čutite, da je pečenka trda, pomeni, da je gotova. Če se pogreza, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja ponekod zažgana.	Preverite nivo vstavitve in temperaturo.
Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana.	Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.
Pečenka zgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine.
Pri polivanju pečenke nastaja vodna para.	To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat.

Počasna peka

Počasna peka, opisana tudi kot peka pri nizki temperaturi, je idealen način priprave vseh mehkih kosov mesa, ki jih želite pripraviti tako, da bo sredica rožnate barve ali da bo meso ravno prav prepečeno. Meso ostane zelo sočno in se kar topi v ustih.

Vaša prednost: Imate veliko svobode pri načrtovanju jedilnika, ker počasi pečeno meso brez težav ohranjate toplo.

Opombe

- Uporabljajte samo sveže, brezhibno meso. Skrbno odstranite kite in maščobne robove. Pri počasni peki maščoba razvije močan priokus.
- Večjih kosov mesa ni treba obračati.
- Meso lahko po koncu priprave takoj narežete. Čas za mirovanje ni potreben.
- Zaradi posebne metode peke je meso rožnate barve. Zaradi tega pa meso ni surovo ali premalo pečeno.
- Če želite k mesu postreči omako, pecite meso v pokriti posodi. Prosimo, upoštevajte, da se čas priprave skrajša.
- Da preverite, če je meso pripravljeno, uporabite termometer za peko. Temperaturo sredice 60 °C je treba ohraniti vsaj 30 minut.

Primerna posoda

Uporabljajte plitvo posodo oz. servirno ploščo iz porcelana ali stekleni pekač brez pokrova.

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

Nastavitve

1. Izberite način gretja zgornje/spodnje gretje in nastavite temperaturo med 70 in 90 °C.
Pečico predhodno segrejte in vanjo postavite tudi posodo.
2. V ponvi močno segrejte malo maščobe. Meso popecite z vseh strani, tudi na koncih, in dajte v predgreto posodo.
3. Posodo z mesom dajte ponovno v pečico in počasi pecite. Za kose mesa je pri počasni peki večinoma idealna temperatura 80 °C.

Tabela

Za počasno peko so primerni vsi mehki deli perutnine, govedine, teletine, svinjine in jagnjetine. Čas počasne peke je odvisen od debeline in temperature sredice mesa.

Jed	Teža	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas peke v minutah	Trajanje počasne peke v urah
Perutnina						
Puranje prsi	1000 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Račje prsi*	300-400 g	2	<input type="checkbox"/>	80	3-5	2-2½
Govedina						
Goveja pečenka (npr. stegno), debelina 6-7 cm	pribl. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4½-5½
Goveji file, cel	pribl. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Rostbif, debeline 5-6 cm	pribl. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Zrezki iz stegna, debeline 3 cm		2	<input type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 Min.
Teletina						
Telečja pečenka (npr. zgornje stegno), debeline 6-7 cm	pribl. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Telečji file	pribl. 800 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	3-3½
Svinjina						
Svinjska pečenka, pusta (npr. ledja), debeline 5-6 cm	pribl. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Svinjski file, cel	pribl. 500 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	2½-3

* Da se račje prsi po počasni peki zunaj hrustljivo zapečejo, jih na kratko popecite v ponvi.

Jed	Teža	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas peke v minutah	Trajanje počasne peke v urah
Jagnjetina						
File iz jagnječega hrbta, cel	pribl. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Da se račje prsi po počasni peki zunaj hrustljivo zapečejo, jih na kratko popecite v ponvi.

Nasveti za počasno peko

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.

Počasi pečeno meso želite ohraniti toplo. Po počasni peki temperaturo znižajte na 70 °C. Majhne kose mesa lahko ohranjate tople do 45 minut, velike pa do 2 uri.

Narastki, gratinirane jedi, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

Če pečete neposredno na rešetki brez posode, dodatno vstavite univerzalni pekač na raven 1. Pečica tako ostane čista.

Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Vrednosti v preglednici so zgolj orientacijske.

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Narastki					
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	50-60
Sufle	Model za narastke	2		180-200	35-45
	Porcijski modelčki	2		200-220	20-25
Narastek iz testenin	Model za narastke	2		200-220	40-50
Lazanja	Model za narastke	2		180-200	40-50
Gratin					
Krompirjev gratin, surove sestavine, maks. višina 4 cm	1 model za narastke	2		160-180	60-80
	2 modela za narastke	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 kosi, popekanje	Rešetka + univerzalni pekač	3+1		160-170	10-15
12 kosi, popekanje	Rešetka + univerzalni pekač	3+1		160-170	15-20

Gotove jedi

Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, bodite pozorni, da je papir za peko odporen na izbrano temperaturo. Velikost papirja prilagodite jedi.

Rezultat priprave jedi je zelo odvisen od živil. Že surova živila so lahko rjave in neenakomerne barve.

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pica, zamrznjena					
Pica s tankim testom	Univerzalni pekač	2		200-220	15-25
	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica z debelim testom	Univerzalni pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		170-190	25-35
Obložena bageta	Univerzalni pekač	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalni pekač	3		190-210	10-20
Pica, ohlajena					
Pica (predgrevanje)	Univerzalni pekač	1		180-200	10-15
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni					
Pomfrit	Univerzalni pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	30-40

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kroketi	Univerzalni pekač	3		190-210	20-25
Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalni pekač	3		200-220	15-25
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bageta	Univerzalni pekač	3		180-200	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalni pekač	3		200-220	10-20
Pekovski izdelki, predpečeni					
Zamrznjene žemljice, zamrznjena bageta	Univerzalni pekač	2		190-210	10-20
	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25
Vegetarijanski burgerji, zamrznjeni					
Ribje palčke	Univerzalni pekač	2		220-240	10-20
Piščancje palčke, piščančji medaljončki	Univerzalni pekač	3		200-220	15-25
Zavitek, zamrznjen					
Zavitek	Univerzalni pekač	3		190-210	30-35

Posebne jedi

Pri nižjih temperaturah s 3D vročim zrakom vam kremni jogurt lahko uspe tako dobro kot rahlo kvašeno testo.

Najprej iz notranjosti aparata odstranite pribor, vstavno rešetko ali teleskopski izvlek.

Priprava jogurta

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).

3. Nalijte v skodelice ali majhne kozarce z navojnim pokrovom in jih pokrijte s folijo za živila.

4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

5. Skodelice ali kozarce postavite na dno aparata in jih pripravite, kot piše v navodilih.

Vzhajanje kvašenega testa

1. Pripravite kvašeno testo kot običajno, dajte ga v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.

2. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

3. Izklopite pečico in pustite testo v njej vzhajati.

Jed	Posoda	Način gretja	Temperatura	Čas priprave
Jogurt	Skodelice ali kozarce z navojnim pokrovom	postavite na dno notranjosti aparata	Predgrevanje na 50 °C 50 °C	5 min 8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojno posodo	postavite na dno notranjosti aparata	Predgrevanje na 50 °C Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo	5-10 min 20-30 min

Odtajanje

Način gretja Odtajanje je najbolj primeren za zamrznjeno hrano.

Čas odtajevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Vzemite zamrznjeno živilo iz embalaže in ga dajte v primerno posodo na rešetko.

Perutnino položite na krožnik, pri čemer naj bodo prsi obrnjene navzdol.

Opomba: Do 60 °C lučka v notranjosti aparata ne sveti. Tako je omogočeno optimalno fino uravnavanje.

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura
Občutljiva zamrznjena hrana npr. smetanova torta, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje itd.	Rešetka	1		30 °C
Preostali zamrznjeni izdelki piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostalo pecivo	Rešetka	1		50 °C

Presuševanje

S 3D vročim zrakom  lahko odlično presušujete.

Za presuševanje uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo ter ga/jo temeljito operite.

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

Obložite univerzalni pekač in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite.

Posušen izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

Sadje in zelišča	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura	Čas priprave
600 g jabolčnih kolobarjev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 5 ur
800g hruškovih krljev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8 ur
1,5 kg češpelj ali sliv	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8-10 ur
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 1½ ur

Vkuhanje

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

Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

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


Priprava

1. Napolnite kozarce, vendar pazite, da ne bodo prepolni.
2. Obrišite robove kozarcev, saj morajo biti čisti.
3. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov.

4. Kozarce zaprite s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

Nastavitve

1. Univerzalni pekač vstavite na nivo 2. Kozarce postavite tako, da se ne dotikajo.
2. V univerzalni pekač vlijte ½ litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vrata pečice.
4. Nastavite spodnji grelnik .
5. Temperaturo nastavite na 170 do 180 °C.
6. Vključite pečico.

Vkuhanje

Sadje

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

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

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

Zelenjava

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

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

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

Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhanju vzemite iz notranjosti aparata.

Pozor!

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

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi, kot so npr. čips, pomfrit,

popečeni kruh, žemljice, kruh in fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti. ■ Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.
Peka	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.
Piškoti	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C. Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjšata nastanek akrilamida.
Pomfrit v pečici	Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

Priporočljivi sistem priprave jedi

Te preglednice so bile sestavljene za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšale preskušanje različnih aparatov.

V skladu z EN 50304/EN 60350 (2009) oz. IEC 60350.

Peka

Peka na 2 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Peka na 3 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite v sredino.

Brizgano pecivo:

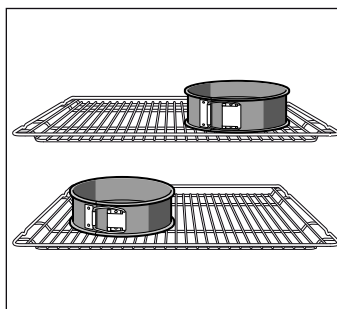
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita na eni ravni:


Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Jabolčna pita na dveh ravneh:















Temne tortne modele zamaknjeno postavite enega poleg drugega, glejte sliko.



Kolači v tortnih modelih iz bele pločevine:

Pecite s spodnjim/zgornjim grelnikom  na nivoju 1. Namesto rešetke uporabite univerzalen pekač in nanj postavite tortni model.

Opomba: Pri prvem poizkusu uporabljajte nižje temperature od navedenih.

Jed	Pribor in pekači	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Brizgano pecivo (predgrevanje*)	Pekač	3		140-150	30-40
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150	30-45
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		130-140	35-50
Brizgano pecivo	Pekač	3	 / 	140-150	30-45
Drobno pecivo (predgrevanje*)	Pekač	3		150-170	20-30
	Pekač	3		150-160	20-30
	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	25-40
	2 pekača + univerzalni pekač	5+3+1		130-150	35-55
Rahel biskvit (predgrevanje*)	Tortni model na rešetki	2		160-170	30-40
Rahel biskvit	Tortni model na rešetki	2	 / 	160-180	30-40
Jabolčna pita	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

* za predgrevanje ne uporabljajte hitrega segrevanja.

Peka na žaru

Če živila položite neposredno na rešetko, dodatno vstavite univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Stopnja žara	Čas priprave v minutah
Peka toasta 10 minut predgrevanja	Rešetka	5		3	1/2-2
Goveji hamburger, 12 kosov* ne predgrevajate	Univerzalni pekač + rešetka	4+1		3	25-30

* Po $\frac{2}{3}$ časa obrnite



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000901298